

2001

DOURO 11

ESTUDOS & DOCUMENTOS

Instituto do Vinho do Porto ■ Universidade do Porto
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

"2001 ALTO DOURO VINHATEIRO
PATRIMÓNIO
MUNDIAL"

ACTAS DO II SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE HISTÓRIA E CIVILIZAÇÃO
DA VINHA E DO VINHO
«A VINHA E O VINHO NA CULTURA DA EUROPA»

Instituto do Vinho do Porto ■ Universidade do Porto
■ Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Com o patrocínio da FCT (Fundação para a Ciência e Tecnologia)

DIRECÇÃO:

Jorge Monteiro (Presidente do Instituto do Vinho do Porto)
José Ângelo Novais Barbosa (Reitor da Universidade do Porto)
José Manuel Gaspar Torres Pereira (Reitor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

DIRECTOR-COORDENADOR:

Francisco Ribeiro da Silva (Coordenador do Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto/FLUP)

CONSELHO DE REDACÇÃO:

António Barreto (Instituto de Ciências Sociais/Universidade de Lisboa)
António Vilela de Matos (Pró-Reitor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro/Documentação e Extensão)
Arlete Mendes Faia (Departamento de Indústrias Agro-alimentares/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)
Aurélio Araújo de Oliveira (História Moderna/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)
Carlos Alberto Brochado de Almeida (Arqueologia/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)
Carlos Melo Brito (Faculdade de Economia/Universidade do Porto)
Conceição Andrade Martins (Instituto de Ciências Sociais/Universidade de Lisboa)
Fernando Bianchi de Aguiar (Departamento de Fitotecnia e Engenharia Rural/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)
Francisco Ferreira Monteiro (Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar)
François Guichard (Universidade de Bordéus III/Centro de Estudos Norte de Portugal-Aquitânia)
Gaspar Martins Pereira (História Moderna e Contemporânea/Faculdades de Letras do Porto e Coordenador do Grupo de Projecto do Museu do Douro)
Jean Lave (Social & Cultural Studies/Universidade da Califórnia - Berkeley)
João Rebelo (Departamento de Economia e Sociologia/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)
José Portela (Departamento de Economia e Sociologia/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)
Luís Miguel Duarte (História Medieval/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)
Norman R. Bennett (Departamento de História/Universidade de Boston)
Nuno Pizarro de Magalhães (Departamento de Fitotecnia e Engenharia Rural/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)
Vital Moreira (Faculdade de Direito/Universidade de Coimbra).

SECRETARIADO:

Carla Sequeira e Adelaide Gil

PROPRIEDADE:

Instituto do Vinho do Porto ■ Universidade do Porto ■ Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

EDIÇÃO:

GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto
Faculdade de Letras da Universidade do Porto
Apartado 55038 ■ 4051-452 PORTO Codex – PORTUGAL
Telefone e fax.: 22 6077156 ■ E-mail: gehvid@letras.up.pt

Fotografia da capa: «Vinhedos do Douro». Foto Alvão, ca. 1940 (Col. IVP).

Composição: Edições Afrontamento

Impressão e Acabamento: Rainho & Neves, Lda.

Assinatura anual (2 números):

Instituições: 19,95 €; **Individuais:** 17,46 €

Preço deste número: 14,96 €

Tiragem: 1200 exemplares

Depósito Legal: 98629/96

ISSN: 0873-3899

© Direitos reservados, de acordo com a legislação em vigor.

Todos os artigos são da exclusiva responsabilidade dos seus autores.

SUMÁRIO

Editorial 7

Actas do II Simpósio Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho «A vinha e o vinho na cultura da Europa»

Sessão de Homenagem a François Guichard

Um especialista do Douro: o Visconde de Vila Maior 11
Luís A. de Oliveira Ramos

Vitrines et musées du vin 15
Philippe Roudié

O Museu da Região do Douro 21
Gaspar Martins Pereira

À la recherche du vin comme révélateur littéraire: en relisant Jean Giono 27
François Guichard

A vinha e o vinho na literatura

Mestre Gil, Resende e Miranda com os vinhos em bolanda 49
Aurélio de Oliveira

A vinha, o vinho e os mitos fundadores da civilização europeia

O vinho e a pretensa barbárie dos povos galaicos 67
Carlos A. Brochado de Almeida

Imagens e representações em torno do vinho

Wine and Art: artistic images and the selling of wine 85
John P. Dickenson

Arquitecturas associadas à vinha e ao vinho

L'évolution des paysages viticoles dans le bassin du Duero espagnol 97
Alain Huetz de Lempis

A vinha e o vinho nas artes plásticas

La representación del vino en los bodegones españoles del siglo XVII y su repercusión en el mercado del arte **113**
Agustín Martínez Pelaéz • Justo Romero Torres

O vinho na religiosidade e na festa

La figura de San Gregorio Ostiense en el control de plagas del viñedo **135**
R. Ocete • M. A. López Martínez • M. E. Ocete • M. A. Pérez Izquierdo

Vinhas e vinhos da Europa e do mundo: inovação, difusão, aculturação e confronto cultural

«That indispensable article»: Brandy and Port Wine, c. 1750-1908 **149**
Norman R. Bennett

Vinhos do Douro: loteamentos clandestinos que desafiaram o Marquês (1771-1775) **161**
Francisco Ribeiro da Silva

Caminhos e devoções. Viajar no Douro medieval e moderno **181**
Amândio Morais Barros • Susana Pacheco Barros

A Casa do Douro como resultante do movimento associativo da vitivinicultura duriense **197**
Fernando Peixoto

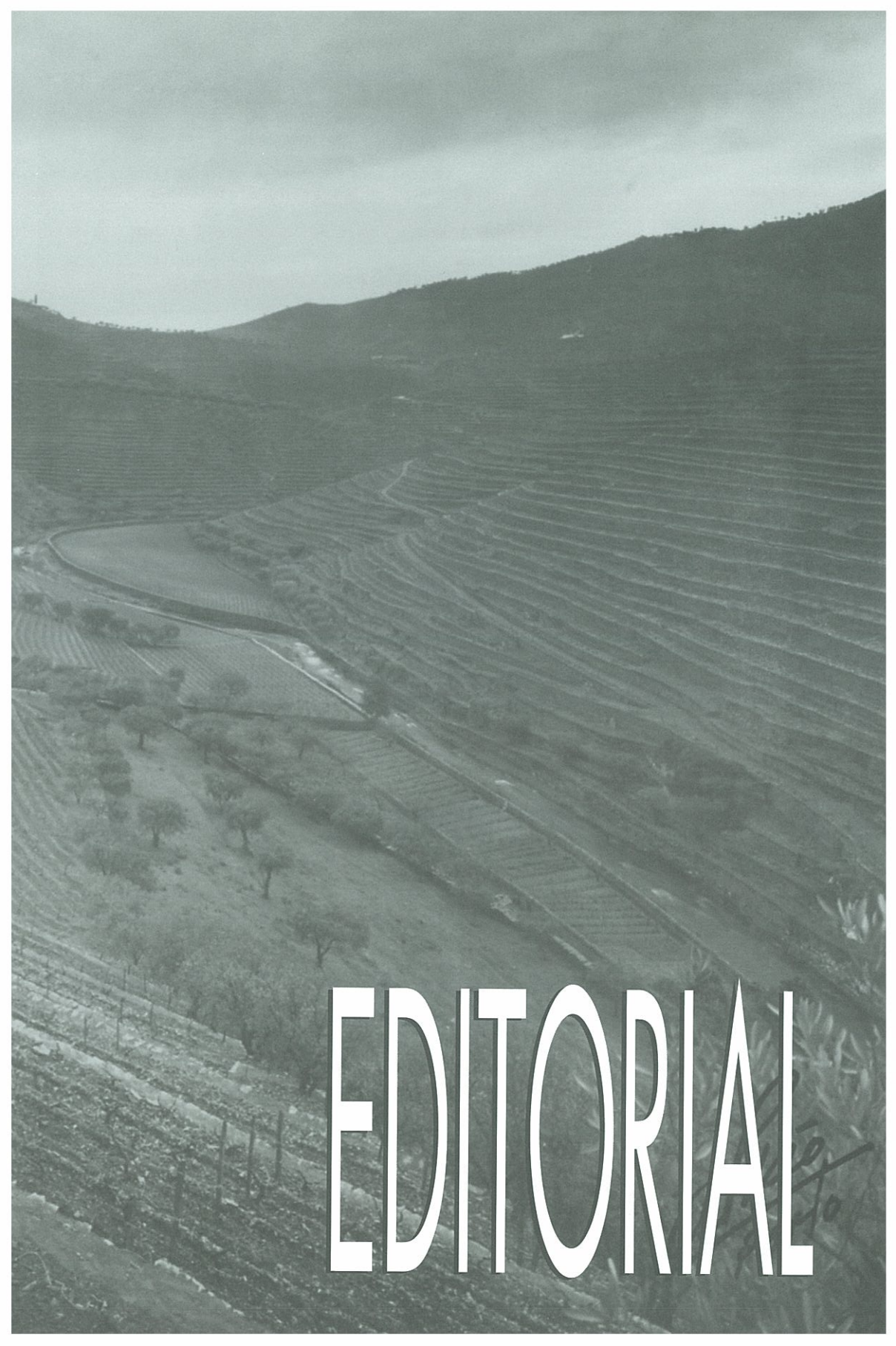
El impacto antrópico sobre las poblaciones de vid silvestre: características sanitario-agronómicas y aprovechamiento de este recurso **213**
M. A. López Martínez • R. Ocete • M. A. Pérez Izquierdo

O enoturismo

Rutas, museos e itinerarios vitícolas. España-Latinoamérica **227**
María del Rocío Acha Barral • Mario Trujillo Bolo

Etnografia do vinho

Jogos populares da vinha e do vinho **241**
António Cabral



EDITORIAL

O presente número da Revista «DOURO – *Estudos & Documentos*» bem como os próximos serão dedicados exclusivamente à publicação das Actas do II Simpósio Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho que, sob o tema genérico «A vinha e o vinho na cultura da Europa», decorreu no Porto e no Douro (mais precisamente em Lamego e em Vila Real) nos dias 10 a 12 de Setembro de 2001.

A dita reunião científica, organizada pelo GEHVID, pelo Departamento de Economia e Sociologia da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro e naturalmente pela Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y del Vino, conseguiu congregiar cerca de centena e meia de estudiosos do tema proposto, procedentes não só de Portugal mas também dos principais países do mundo onde se cultiva a videira, alguns deles especialistas de renome internacional. Ao todo, foram apresentadas 110 comunicações.

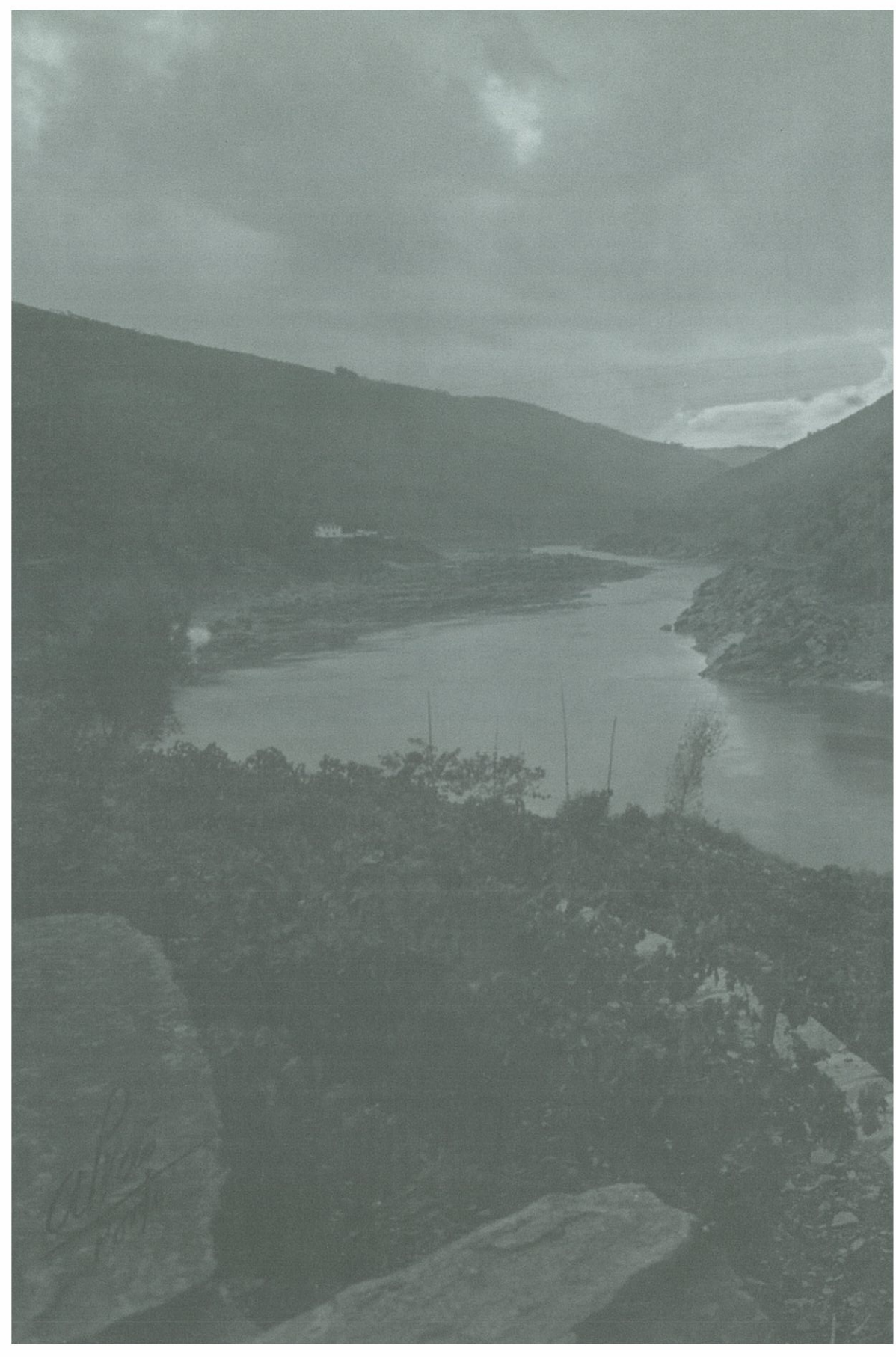
Não podemos esquecer a circunstância de este Simpósio ter sido o segundo a ser levado a efeito sob a égide da Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y del Vino em curto lapso de tempo. Embora esteja programado que as reuniões científicas a promover pela dita Associação devam ter periodicidade bienal, este Encontro antecipou esse intervalo em razão de ter pretendido aproveitar a circunstância de a cidade do Porto ter sido no ano de 2001 a Capital Europeia da Cultura. O facto de o evento científico ter sido integrado no programa Porto 2001 – Capital Cultural da Europa deve ser aqui sublinhado e reiterado o nosso agradecimento à Comissão.

A decisão de se utilizar a Revista para publicação dos trabalhos apresentados pelos congressistas tem o inconveniente de obrigar à retenção na redacção de trabalhos meritórios já entregues para publicação. Mas uma edição autónoma das Actas, para além dos custos, obrigaria a demoras provocadas pelo atraso na entrega dos textos das comunicações, como sempre acontece nestas realizações. Por outro lado, a publicação das mesmas Actas nas páginas da Revista confirma e dá corpo à ideia de que o Simpósio foi uma realização do GEHVID e, por isso, podem e devem os seus resultados figurar no órgão por excelência do GEHVID que é a sua Revista.

Assim sendo, a ordem por que as comunicações aparecem publicadas não pôde obedecer a qualquer critério de uniformidade ou homogeneidade temática. Aliás, a matéria de fundo, a vinha e o vinho, é a mesma que subjaz a todos os textos. A nossa preocupação é a de pôr no prelo os diversos volumes à medida que os textos nos vão sendo entregues.

Mesmo assim, conforme se pode verificar, foi possível proceder a algum arranjo e agrupar as comunicações por grandes envelopes: a vinha e o vinho na literatura e nos romances populares, a vinha e o vinho nos mitos fundadores da civilização europeia, imagens e representações em torno do vinho, a vinha e o vinho na arquitectura e nas artes plásticas, técnicas e inovações no cultivo da vinha, conflitualidades latentes face ao ordenamento legal.

Uma última nota em duas alíneas das quais se faz eco no presente número: a primeira é a homenagem que, no decorrer do Simpósio, se prestou a François Guichard, amigo do Porto e de Portugal e grande conhecedor das matérias da vinha e do vinho. A segunda é o grande momento cultural por que passa presentemente o Douro com a criação do seu Museu. A ambos os acontecimentos a «DOURO – *Estudos & Documentos*» se associa e com eles se gozija.





SESSÃO DE
HOMENAGEM A
FRANÇOIS GUICHARD

Luís A. de Oliveira Ramos *

Um especialista do Douro: o Visconde de Vila Maior

O personagem a invocar, o visconde de Vila maior, Prof. Júlio Máximo de Oliveira Pimentel (1809-1884), sagrou-se, entre as mais significativas notabilidades do regime liberal, enquanto cientista e político. A sua existência marca pela ligação que gostava de estabelecer entre o pensamento, a acção e a ciência e as suas aplicações práticas, e bem assim pelo cuidado de documentar o objecto dos seus estudos, conforme os meios disponíveis no tempo.

Na verdade, este filho e sobrinho de fidalgos durienses, perseguidos pelo miguelismo, interrompeu os estudos universitários, durante o regresso do absolutismo (1828-1834), para, na medida do possível, apoiar os seus familiares, o que não obsteu à morte, nos cárceres do Tribunal da Relação do Porto, de seu tio, o general Claudino Pimental, detenção, em condições de horror iniciadas em Lisboa, na Torre de S. Julião da Barra.

Mal ocorre o regresso dos liberais (1832), aí temos Júlio Pimentel no batalhão académico a combater de armas na mão pela liberdade durante o cerco do Porto (1832-1833). Com tal pundonor o fez que cai ferido e fica às portas da morte, depois de um combate na Serra do Pilar. O feito vale-lhe a condecoração com a Torre e Espada. Mas sobrevive com uma deficiência notória que o obriga a coxear e é assim que chega a tenente coronel no regime liberal novamente implantado pela vitória das tropas do duque imperial D. Pedro contra as hordas de D. Miguel.

Amigo do saber, terminada a guerra e derrotado o absolutismo, decide concluir os estudos universitários, regressando às Faculdades de Matemática e Filosofia (isto é, de Ciências) da Universidade de Coimbra. Sai bacharel da última, onde se tornara evidente o seu gosto pela química.

Concorre então a um lugar de professor da nova Escola Politécnica de Lisboa, criada na vaga de reformas setembristas, dinamizadas por Passos Manuel, mas dependente do ministério da Guerra. Aí convive com figuras notá-

* Professor Catedrático da Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

veis do seu tempo, entre as quais avulta o militar e historiador-académico Latino Coelho.

Como frequentara a Universidade de Coimbra em tempo de funda crise, decorrente do advento do liberalismo, da indisciplina académica coeva, da falta de professores decorrentes das purgas liberais postuladas pelas purgas miguelistas, decide, para bem dominar os desenvolvimentos da química que floresce em França, passar dois anos em Paris a aperfeiçoar-se na sua especialidade e campo de ensino.

Atendendo às condições das Guerras Civis decorrentes da Maria da Fonte e da Patuleia (1846-1847), só restabelecida a paz logra iniciar o seu douto magistério. Vaza-o nos dois volumes das suas *Lições*, que logo dá à estampa, responsabilizando-se pelo modo como ensina e proporcionando aos estudantes da nova Escola Politécnica um adequado instrumento de trabalho.

Sócio da Academia das Ciências de Lisboa, é nos seus *Anais e Memórias* que publica muitos dos estudos a que se vota, como dá à estampa muitos outros em revistas, jornais e enciclopédias portuguesas e estrangeiras.

Começam por avultar os consagrados às águas termais, numa época de incremento do termalismo. Extensa e sucessiva literatura analisa as águas das Caldas da Rainha, mas também se interessa pelas do Gerês, por exemplo.

Demais, o então cidadão lisbonense debruça-se sobre problemas concretos da cidade, nomeadamente sobre o saneamento da urbe.

Questões de natureza pública como as das alfândegas, dos cereais e do vinho entram também na esfera das suas preocupações, após um período em que se debruça sobre temas de incidência colonial e outros.

Acerca da «matéria aduaneira e a problemática do contrabando» concebeu, conforme demonstra a Prof.^a Maria da Conceição Meireles Pereira, «um dos trabalhos lapidares», intitulado *A Liga das Alfândegas Peninsulares* (1860).

Além das *Memórias sobre a higiene pública de Lisboa*, redige a brochura sobre o *Novo processo de panificação*, a *Memória sobre os processos de vinificação dos principais centros vinhateiros a norte do Douro* (1867-1868), o *Tratado de vinificação para vinhos genuínos* (1868-1869) e também uma *Ampelografia e oenologia do país vinhateiro do Douro* (1870). Escreve ainda um *Manual de viticultura* (1875) e, finalmente, a obra agora reeditada em 1990 e muito citada, *O Douro Ilustrado* (1876). O texto comporta três colunas, em português, francês e inglês, isto é, uma versão trilingue, como actualmente se usa, acompanhado de estampas sobre as povoações mais pitorescas e de um grande mapa do percurso do rio.

Obra de ponderado esclarecimento para o grande público, trata das peculiaridades do caudal, do solo, das castas, das paisagens, da navegação, das pessoas, etc. Nele reluz o cientista, além do homem de gosto, que chama a atenção para a

importância omnimoda do rio, regiões adjacentes, seus servidores e utilizadores. De resto, usa a sua experiência pessoal e documentados pontos de vista expressos por autoridades nas matérias versadas.

Assim, quanto à navegação ao longo do Douro, que ele próprio fez, não deixa de se arrimar às pormenorizadas descrições do lente de Filosofia da Universidade de Coimbra, Doutor Pedro Norberto Correia Pinto de Almeida (1806-1849), autor de um impressionante relato de idêntica viagem rio abaixo.

Da mesma forma, o seu escrúpulo de homem de ciência leva-o a utilizar, no campo da geologia, explanações de autores conhecidos.

Mas o que escreveu, fruto também de cuidada observação directa, reveste-se de interesse etnológico no concernente aos anais do Douro, aos usos e costumes decorrentes das actividades desenvolvidas na terra e na grande via fluvial que, no Porto, formava a *barra da terra*, por contraste com a barra do mar atlântico (Rebello da Costa).

Um ponto a salientar é que a *Memória sobre a vinificação* e o *Manual de Viticultura*, são todos eles enriquecidos, o primeiro com estampas e os restantes com gravuras, para melhor entendimento dos seus conteúdos.

De resto, Pimentel foi historiador, biógrafo e especialista da educação. Entre os seus trabalhos históricos avultam os que consagrou a Luís Mouzinho da Silveira, Passos Manuel e, em especial, ao general seu tio, Claudino Pimentel. Este último intitula-se *Memorial briográfico d'um militar ilustre, o General Claudino Pimentel* (1884). Abrange aspectos que vão da Guerra Peninsular às perseguições miguelistas. Por seu turno, revela-se elucidativo sobre o que fora e sobre o que se passava na Universidade o seu volume acerca da história e situação dessa instituição, redigido no terceiro quartel do século. O seu longo reitorado coincidiu com o primeiro centenário da reforma da Universidade por Pombal, em 1772, ficando-se a dever à iniciativa do Prof. Júlio Pimentel, apoiado pelas Escolas, os volumes sobre a história das Faculdades de Teologia, Medicina, Filosofia e Matemática, respectivamente da autoria dos Doutores Motta Veiga, Serra Mirabeau, Simões de Carvalho e Castro Freire. Infelizmente, jamais vieram a lume as memórias históricas programadas sobre Leis e Cânones, pois os lentes escolhidos para o efeito não as produziram. Quer dizer, se faltam as Memórias relativas ao ensino nos cem anos antecedentes relativos a Direito não foi decerto por falta de estímulo do reitor, um homem que se sagrara no mando, durante cerca de dois decénios, à frente da escola Agrícola de Lisboa.

Anote-se ainda que a conjugação entre a teoria e prática que se desenvolve nas pesquisas estampadas, está à vista nas suas intervenções e discursos enquanto membro da Câmara dos Deputados, da Câmara dos Pares ou então como Vereador e Presidente da Câmara de Lisboa. Não menos falta nos textos enviados à Academia Real das Ciências, ou nos artigos de natureza enciclopédico-científica em obras estrangeiras, de colaboração com cientistas famosos.

Com Latino Coelho, debruçou-se, em nome da Academia Real das Ciências, sobre a Instrução Pública, o mesmo fazendo, como reitor da Universidade à data da sua morte (1884), sempre por designação do Governo, que sob o liberalismo, como noutras épocas, hipercentraliza decisões relativas à política universitária.

Explícitos a todos os títulos, parecem-nos os seus relatórios acerca de Exposições universais oitocentistas e sobre o que elas representaram para a civilização da época e para Portugal, exposições onde o Prof. Pimentel esteve como Comissário Régio.

O visconde publicou boa parte das suas investigações e observações acerca do Douro depois de, em 1869, ascender a reitor da Universidade de Coimbra, nomeadamente o *Douro Ilustrado*.

Proprietário duriense, homem público e cientista de renome internacional, o visconde Vila Maior ilustrou, como poucos, a relação entre a teoria científica e a prática na sua observação a respeito do Douro, dos seus vinhos e nem os cerca de 15 anos na prelazia da Universidade de Coimbra o impediram de atender ao interesse geral do cidadão vinhateiro, no caso apoiado de acordo com os exigentes critérios do professor do ensino superior que ele era.

Amigo assim não o tem qualquer região ou qualquer produto português mas teve-o, o Douro, o rio e o seu vinho.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PEREIRA, Maria da Conceição Meireles – *O Contrabando Luso-Espanhol no Século XIX*, in *O Contrabando e outras Fronteiras* (org. de Luís A. De Oliveira Ramos), Porto 2001.

PEREIRA, Esteves e RODRIGUES, Guilherme – *Portugal – Dicionário Histórico*, Vol. V, Lisboa 1911.

PIMENTEL, Júlio Máximo de Oliveira – *O Douro ilustrado*. Porto 1876. (2.^a edição facsimilada, Lisboa 19..).

RODRIGUES, Manuel Augusto – *A Universidade de Coimbra e os seus Reitores*, Coimbra 1990.

Philippe Roudié *

Vitrines et musées du vin

Ce n'est pas une vue de l'esprit de constater qu'on n'a jamais autant parlé et écrit sur le vin qu'aujourd'hui tant la littérature de tout type, scientifique et technique (agronomie, oenologie...), commerciale, gastronomique et touristique voire artistique s'allonge et dans des langues et des pays de plus nombreux dans le monde. Et ceci sans compter dans les discussions privées ou publiques où disserter du vin est devenu pour certains un véritable art de vivre. On boit du vin mais surtout on en parle. Et cette réalité est d'autant plus paradoxale, an apparence au moins, que production et consommation mondiales du vin sont en stagnation voire en diminution. Mais on doit ajouter immédiatement que si l'on consomme moins de vin, on en choisit de meilleurs; de même, si l'usage du vin diminue dans les grands pays producteurs (France, Italie, Espagne, Portugal...), il se répand dans des pays traditionnellement peu ou pas producteurs (pays anglo-saxons et scandinaves, pays asiatiques par exemple) où il devient un produit de fête. De produit alimentaire quotidien le vin est devenu un produit culturel. Comme tel d'ailleurs il requiert de la part du consommateur une connaissance plus ou moins approfondie qui, à l'évidence, a suscité de la part des producteurs et/ou des négociants une information de plus en plus poussée. Non seulement le vin se boit mais il s'expose. Et cette réalité passe par toute forme de communication dont les plus fréquentes sont soit les lettres missives envoyées au domicile du client, soit les sites informatiques, soit surtout les expositions dans les linéaires commerciaux où est présenté le produit à vendre. D'où le soin apporté à la bouteille, à son emballage, à l'étiquette. Partant de là notion de vitrine pour le vin s'impose ainsi que celle de l'étalage où le choix se doit d'être possible entre de nombreux flacons plus attractifs les uns que les autres.

Cette réalité qu'il est évidemment quasi impossible d'apprécier avec une précision scientifique absolue, mérite cependant d'être analysée tant elle modifie com-

plètement le paysage de la viticulture contemporaine et plus encore celui de la distribution, dont en premier lieu on va essayer d'analyser les causes et les conséquences avant de tenter – timidement – d'élaborer une typologie.

A l'évidence le consommateur devient plus connaisseur, plus curieux, plus intelligent peut-être, en tout cas mieux informé. Il voyage davantage, déguste sur place, visite les vignobles et dialogue avec les viticulteurs. En témoignent les multiples circuits et routes du vin, les innombrables guides des crus et des vignobles. De leur côté les producteurs organisent de mieux en mieux l'accueil sur place, ne se contentant plus d'être un lieu de vente. On embellit les locaux, on les aménage, on les modernise.

De fil en aiguille on organise des visites de propriété qui commencent évidemment par un rapide tour dans les vignes, puis dans les bâtiments de vinification que l'on rend attrayants. Les grands chais ne sont plus ainsi pratiqués par les seuls ouvriers mais ouverts à des visiteurs, parfois organisés en groupes plus ou moins fournis sous la houlette de guides avec des itinéraires bien précis dans le dédale des grandes caves. De là à faire payer la visite et à transformer l'entrée en une salle d'attente il n'y a qu'un pas qui a été franchi dans quelques châteaux du Bordelais ou maisons de Cognac et de Champagne. Mais on pourrait se lasser de ne parcourir que des couloirs sombres et humides jalonnés de futailles ou de bouteilles fussent-elles prestigieuses et soigneusement rangées. Aussi va-t-on à la recherche et à la mise en exposition des vieux outils que la modernisation technologique aurait condamné s'ils n'étaient ainsi promis, parfois après restauration, à une nouvelle carrière muséographique et non plus utilitaire. Ainsi est-on amené en même temps à restituer aux visiteurs tout le parcours du produit, du terroir à la table du consommateur. Le chai se transforme alors en une suite de panneaux pédagogiques où sont exposées et expliquées les diverses phases de culture de la vigne puis celles de la vinification en général et/ou selon les normes locales. Pour améliorer cette présentation on fait aujourd'hui de plus en plus appel à des technologies modernes, projection de diapositives, de films, bref à de la vidéo attractive y compris pour les enfants et adolescents.

Mais la réussite des vitrines du vin est due aussi au succès sans précédent des collections d'ethnographie et plus précisément des musées d'agriculture, spécialisés ou non. C'est au lendemain de la seconde guerre mondiale que s'est développée cette vogue, notamment en France, principalement sous l'impulsion de G. H. Rivière promoteur du grand musée parisien des "Arts et traditions populaires" véritable modèle du genre. Dans la foulée cela a débouché dans les dernières décennies du XXe siècle sur une incroyable floraison d'écomusées, dont il existait d'ailleurs des exemples, en général portés sur l'habitat et les coutumes paysannes dans les pays du Nord et de l'Est européen (pays anglo-saxons, scandinaves et d'Europe centrale). Cette génération d'écomusées (fondés surtout entre 1970 et 1985) était en principe

fondée autour d'un "pays", plus ou moins vaste (la Bretagne, le Roannais, le pays nazairien, la grande Lande...) et d'un ou plusieurs thèmes dominant (la nature, la vie rurale, la forêt, voire l'industrie ou la culture ouvrière etc...). Mais une nouvelle génération, celle de l'extrême fin du XX^e siècle a beaucoup affiné cette approche, avec des "maisons" apparemment très spécialisées: musée des fromages (à Chaource-Aube ou Saint Marcellin en Isère), maison de la truffe (Sorges en Dordogne), écomusée de l'abeille (Grateloup en Lot-et-Garonne), musée du liège (maureillas las Illas-Pyrénées orientales)... Et si parfois l'inventivité de leur promoteur a fait naître des musées aux thèmes inattendus (musée de la poupée ancienne, Château Marith Clairac, Lot-et-Garonne; Cloches et Carillons du monde L'Isle Jourdain Gers; musée du cheval Château Lanessan à Cussac-Fort Médoc en Gironde...) force est de constater que ce sont toujours les maisons de la vie rurale sous diverses formes, voire la maison du fleuve (de la Loire à Montlouis Indre-et-Loire, de la Batellerie à Port-Sainte-Foy en Dordogne) qui restent les plus nombreuses.

Et bien entendu dans ces maisons de la vie rurale (même si elles peuvent être spécialisées, par exemple dans le machinisme agricole, avec les Ruralies en Poitou près de Niort sur l'autoroute A10) la vigne a presque toujours sa part. Car même dans les régions où la vigne n'est plus qu'un souvenir (par exemple à Champlitte en Haute-Saône), elle a pu jouer un rôle important lorsqu'elle était intégrée à une véritable polyculture. Et dans les vignobles de grand renom les musées ou maisons de la vigne et du vin s'imposent naturellement. Pour la France, un recensement, sans aucun doute incomplet, effectué à partir de sources diverses (dépliants publicitaires, consultations d'ouvrages touristiques divers, listes téléphoniques, etc...) permet d'identifier au moins une soixantaine de musées où la vigne et le vin figurent en bonne place, pour ne pas dire exclusive. Naturellement ce sont les régions viticoles qui en ont le plus, des Pays de la Loire à la Bourgogne, de l'Aquitaine au Languedoc ou à la Provence.

Mais au-delà de ce thème central qu'est le vin, que de variantes dans la mesure où aucun musée ne ressemble à un autre, chacun ayant peu ou prou sa propre originalité! Car les critères de différenciation sont fort nombreux, site d'implantation, structure juridique, taille, date de fondation, fréquentation, objets mêmes d'exposition, choix muséographique...

Les sites d'implantation, élément géographique par excellence sont d'une grande *variété* même s'ils ont (presque) tous en commun d'être au centre d'un environnement viticole rural ou urbain. Il y aurait ainsi deux grandes familles, l'une liée à la production, l'autre au commerce ou aux lieux de consommation. Dans la première, les musées ont en commun d'être dans une ambiance rurale où la vigne fait – inévitablement – partie du paysage et s'intègre dans une économie rurale quand elle n'en est pas le pilier principal: le site précis d'implantation n'est pas alors innocent.

Il faudrait ici évoquer longuement toutes les exploitations viticoles qui, à travers le monde, ont ouvert les portes de leurs bâtiments et les allées de leur vignoble aux visiteurs, aux touristes, aux amateurs: "châteaux" du Bordelais, "quintas" (ou "solars" ou "casals") du Douro et du Portugal, "bodegas" d'Espagne, "wineries" ou "estates" des pays viticoles de langue anglaise, "domaines" de partout... Leur *variété est infinie*, de la petite maison rurale au cellier ou caveau modeste, aux prestigieuses demeures aristocratiques aux chais impressionnants. Ceux-ci peuvent être même agrandis, améliorés. Dans la vallée du Côa affluent du Douro portugais la firme de Porto Ramos Pinto a récupéré un vieux bâtiment dans le domaine d'Ervamoira et en a fait un complexe touristique et culturel de haut niveau. En Bordelais par exemple pour faire face à la croissance de récoltes, des domaines prestigieux ont fait construire de spectaculaires bâtiments d'exploitation, en s'adressant à des entreprises spécialisées, telles le cabinet Mazières, et en trouvant de nouvelles formules de chais enterrés ou semi-enterrés. Il peut même aller jusqu'à la récupération d'un bâtiment à l'origine non viticole mais particulièrement emblématique comme la Tour de Verzenay en Champagne qui était un repère pour la circulation aéronautique mais au milieu des vignes dominant le village et à l'intérieur de laquelle un cheminement en colimaçon permet de découvrir les secrets de la viticulture et de la champagnisation.

Mais il y a aussi les musées du vin liés aux centres de négoce, fabrication ou expédition. Ils ont en commun d'être dans la majorité des cas des musées urbains, souvent portuaires, et bien entendu abrités dans des locaux de maison de commerce qui, alors, ne se privent évidemment pas de faire la promotion des firmes particulières. Ainsi en va-t-il de quelques expositions d'Épernay en Champagne ou du musée des Chartrons (de la firme Calvet) à Bordeaux. Ce type de musée insiste sur le rôle de la "fabrication" du vin par le négociant et des breuvages qui sortent des savantes manipulations oenologiques des grands chais: vin de marques, assemblage des Bordeaux, Champagne(s) des négociants de Reims ou d'Épernay, Cava(s) des catalans d'Espagne de San Sadurni da Noia, Jerez de l'Andalousie occidentale.

Les divers aspects du stockage, du vieillissement, des moyens de transport (arrivé bas et expéditions) sont alors particulièrement mis en valeur (rôle des ports fluviaux ou maritimes anciens ou non, et celui de la voie ferrée, ou de la route aujourd'hui) ainsi que ceux des contenants, futailles et bouteilles et des moyens d'identification du vin, notamment des étiquettes commerciales... cela peut même aller jusqu'à la reconstitution des bateaux du vin, comme à Gaia, face à Porto, où la plupart des firmes exhibent maintenant le "rabelo" (péniche ou radeau à grande rame et à voile qui descendait les vins de l'Alto Douro aux chais de négoce...).

Dans des cas limites ces musées peuvent aussi, plus rarement il est vrai, être

situés aux lieux de débarquement des vins dans des zones ou même des régions, voire des pays non viticoles, mais consommateurs. A Paris le musée du vin de Passy serait à mettre dans cette catégorie comme celui de Stockholm; mais il va de soi que l'ancienneté et plus encore la dimension et la structure juridique de ces musées permettent d'affiner leur typologie. A l'ancien musée du vin de Bourgogne né dès avant la seconde guerre mondiale à Beaune et qui a passé pendant longtemps pour le modèle du musée vinicole, s'opposeraient ainsi des musées beaucoup plus récents voire en cours d'élaboration, comme par exemple en Vieille Castille le château de Peñafiel qui se reconvertisse en maison du vin. Et l'incroyable musée d'Osaka, construit dans le nouvel aéroport de la deuxième métropole urbaine japonaise sur une île entièrement artificielle, illustrerait le caractère à la fois gigantesque et très récent de ce qui se veut être une des plus fréquentées expositions des vins du monde.

A ce niveau-là d'ailleurs il faut aussi évoquer comme critère de différenciation la structure juridique, voire financière de ces musées. Beaucoup, notamment les plus petits ne sont, ou n'étaient à l'origine, que de simples collections particulières d'amateurs passionnés de viticulture ou d'objets s'y rapportant de près ou de loin. A de multiples petites et sympathiques expositions de viticulteurs anonymes on peut opposer les extraordinaires richesses du musée du vin Mouton-Rothschild à Pauillac en Bordelais ou le musée Lungarotti à Torgiano en Italie centrale (Ombrie) qui ont en commun d'exposer les objets patiemment acquis par deux riches et éclairés amateurs d'art.

Ces musées-collections artistiques particuliers sont sans (aucun?) doute moins nombreux que ceux émanant d'associations, elles-mêmes diverses. Il s'agit alors de groupes locaux mais les préoccupations commerciales ne sont pas toujours absentes de ces expositions, qui ne sont parfois que de vastes marchés. Ainsi en va-t-il par exemple des "Enotoca" italiennes à commencer par celle de Sienne en Toscane installée dans les murs du château et qui n'exhibe guère que des linéaires de flacons plus ou moins chers et prestigieux. C'est aussi le cas de El Mundo del Vino récemment ouvert dans le centre de Santiago du Chili et qui propose à la vente nombre de vins chiliens de tout prix mais aussi de prestigieuses bouteilles des autres pays.

En guise de synthèse on peut en quelques mots présenter la complexité de cet aspect muséographique de la vigne et du vin en évoquant – rapidement – le cas bordelais. Il n'y a pas dans le vignoble girondin un grand musée et jusqu'à présent toute tentative en ce sens a vraiment échoué. Sans doute en raison même de la richesse et de la variété du vignoble et de celles des divers participants de la filière. Bien au contraire il y a au moins une trentaine de sites qui peuvent se prévaloir de la réalité musée du vin. A commencer par le grand musée d'Aquitaine où une partie de la section d'ethnographie est consacrée au vignoble. Mais il y a sur-

tout quatre sites spécifiquement consacrés à la vigne ou au vin. Le musée des Chartrons dans le vieux quartier commercial du même nom est situé dans les locaux mêmes d'une vieille maison du négoce, la firme Calvet qui s'est décentralisée dans de nouveaux locaux il y a quelques décennies. Dans un cadre ancien il y a là en place tous les objets de l'activité commerciale traditionnelle et en particulier une magnifique collection d'étiquettes anciennes. Non loin de là le Vinorama toujours musée privé, est une reconstitution historique, notamment à partir de mannequins, de l'histoire viticole du Bordelais. Dans la banlieue de Bordeaux, à Gradignan exactement, un écomusée a été établi dans le vignoble des Graves alors que celui du Libournais, plus ancien, est situé au coeur du village de Montagne non loin du lycée agricole et viticole. Mais les plus nombreuses collections sont évidemment situées dans les châteaux, principalement en Médoc. Celle de Mouton-Rothschild à Pauillac est un musée d'art, même si bien entendu la visite propose un cheminement passionnant à travers les grands chais, ce qui est la seule activité, mais combien stupéfiante, du château Margaux! A Moulis en Médoc on retrouve l'atmosphère d'une collection, fort riche au demeurant, d'objets de viticulture et de vinification au château Maucaillou.

Les autres régions du vignoble girondin ne sont pas non plus démunies de vitrine. En Sauternais le château de Malle propose autant une visite de demeure aristocratique et de ses jardins qu'une promotion des grands vins liquoreux. En Blayais la maison du terroir de Saint-Martin-Lacaussade et Museexpo de Civrac de Blaye sont de sympathiques collections privées, alors que les musées municipaux de Blaye ou de Bourg exposent aussi bien évidemment des objets et des documents se rapportant à la vigne et au vin. En Entre-deux-mers le château de Lisennes à Tresses a récemment rassemblé aussi tout ce qui se rapporte au domaine. Et l'on pourrait encore rallonger la liste.

Pourtant de nouveaux projets fleurissent. Sous l'impulsion d'une dynamique viticultrice de l'Entre-deux-mers le projet «Bordeaux rivière et vin» a pour but l'ouvrir dans le quartier des Chartrons en complète rénovation, un site viticole qui recourrait à une présentation muséographique audacieuse. En banlieue sud, dans le vignoble, un autre choix a été fait, celui d'un parc à thème, plus agricole, qui serait nommé Ampélopole.

Mais d'autres régions ne sont évidemment pas en reste. Et l'édification en cours du vaste projet de musée du Douro, fédérant le plus possible d'infrastructures déjà existantes, plus qu'en en créant de nouvelles, est là pour le prouver; ce qui pourrait faire élargir notre sujet aux circuits et routes du vin, qui existent déjà depuis longtemps dans toutes les régions viticoles du monde.

Gaspar Martins Pereira *

O Museu da Região do Douro

1. A actividade museológica em torno da cultura da vinha e do vinho tem conhecido, nas últimas décadas, um notável dinamismo, não apenas nos países do Sul da Europa onde essa cultura tem raízes históricas profundas, mas também nos países tradicionalmente consumidores, como a Inglaterra, e nos novos produtores do Novo Mundo.

A aposta na dimensão cultural da vitivinicultura e na salvaguarda, valorização, estudo e divulgação do seu património histórico deriva de um conjunto de factores, diferenciados ou convergentes, consoante as regiões. Em termos gerais, na Europa mediterrânica, a valorização do conceito de «terroir» como base das denominações de origem assume a relação intrínseca entre a produção vitivinícola e o território, articulando as condições naturais e o trabalho do homem. Neste sentido, a cultura da vinha e do vinho adquire especificidade, associando-se a técnicas, saberes, gostos, rituais e tempos, definindo paisagens culturais e ambientes humanos, relações económicas e sociabilidades. O carácter cíclico da cultura da vinha traduz-se, nas áreas de maior intensidade vinhateira, num envolvimento e dependência das comunidades de vicultores face ao produto. Por outro lado, as alterações técnicas que se têm processado, a um ritmo cada vez mais rápido, nas últimas décadas, a par das transformações demográficas e sociais, não menos rápidas, do mundo rural, implicam a substituição de utensílios, práticas e rituais tradicionais. Simultaneamente, verifica-se uma crescente sensibilidade face a essa memória em risco de perda, quer pelo que ela representa como valor de identidade dessas populações vinhateiras, quer pela sua capacidade de se transformar em valor de recurso, numa época em que se tem desenvolvido o enoturismo, particularmente nas regiões vitícolas históricas.

■ Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Coordenador do Grupo de Projecto do Museu da Região do Douro.

2. Não só pela qualidade reconhecida dos seus vinhos, mas ainda pela diversidade do seu património vitícola e pela superfície agrícola ocupada pela vinha, Portugal assume, no mapa vitícola mundial, uma posição de destaque. Basta recordar que, apesar da sua modesta superfície agrícola útil, Portugal tem, entre os países da União Europeia, a quarta maior superfície vitícola e, em termos relativos, destaca-se como o país com maior área dedicada à vinha (10% do total da superfície agrícola útil).

A diversidade do património vitícola português é, face à superfície do país, assinalável. Nada menos de 48 regiões de proveniência, 18 das quais com o estatuto de Denominação de Origem Controlada, oferecem uma grande variedade de vinhos. Alguns vinhos portugueses, nomeadamente os generosos, como os da Madeira ou do Porto, atingiram, desde há séculos, renome mundial.

Apesar da importância do património vitícola português, são relativamente escassas as experiências museológicas ligadas à vinha e ao vinho. Independentemente da quantidade e qualidade das peças que guardam, os museus ou núcleos museológicos portugueses relacionados com esta temática não dispõem ainda de programas consistentes. Um exemplo paradigmático é o Museu Nacional do Vinho, em Alcobaça. Criado em 1968, a sua ligação à Junta Nacional do Vinho e, depois, ao Instituto da Vinha e do Vinho, permite-lhe dispor de um enorme acervo de peças, muitas das quais de grande qualidade, mas não possui um discurso e um programa museológico representativos da vitivinicultura nacional. Situação idêntica caracteriza outros museus ou núcleos mais recentes, de cunho regional, como o Museu Rural e do Vinho do Cartaxo, o Museu de Vairão, da Direcção Regional de Agricultura de Entre Douro e Minho, o núcleo museológico do Instituto do Vinho da Madeira, o Museu do Vinho de Ribeira Chã, em S. Miguel, e o Museu do Vinho dos Biscoitos. Nas regiões vitícolas mais importantes, diversas empresas têm preservado e musealizado espólios significativos, como a Madeira Wine Company, Esporão, José Maria da Fonseca, Quinta da Avelada, e outras.

3. Deixei de lado, intencionalmente, o caso da Região Demarcada do Douro, região de origem dos célebres vinhos do Porto. No panorama vitícola português e mundial, a região do Alto Douro constitui um património único, pela sua história, pela diversidade e qualidade reconhecida dos seus vinhos, por uma paisagem excepcional, resultante de uma actividade humana secular na criação e valorização económica da viticultura de encosta.

A antiguidade da viticultura na região produtora no Alto Douro, tornando-se, praticamente, em algumas áreas, desde o século XVI, uma monocultura, modelou uma paisagem singular e monumental nas encostas do rio Douro e dos seus afluentes – uma paisagem cultural que está em vias de ser classificada como

Património Mundial pela UNESCO –, gerou hábitos e saberes, definiu relações. As tradicionais funções de armazenamento e exportação desempenhadas pelo Porto/Gaia, perto da embocadura do rio Douro mantiveram relações ora de solidariedade ora de conflito entre o sector comercial e o sector vitícola. A aposta que, pelo menos desde o século XVIII, fizeram neste vinho os negociantes ingleses instalados no Porto definiu gostos e imagens, e sobretudo contribuiu para a forte internacionalização do produto. Por outro lado, o vinho do Porto constituiu, desde muito cedo, um sector de forte intervencionismo estatal, tornando-se, além disso, um elemento importante no plano diplomático (poderíamos referir, a título de exemplo, os tratados com a Inglaterra de 1703 e 1810, ou a abertura de relações diplomáticas luso-russas no último quartel de Setecentos).

4. Não é, assim, de estranhar a existência de um vastíssimo património histórico-cultural associado às actividades de produção, transporte, armazenamento, fiscalização e comércio dos vinhos do Douro, e em particular do vinho do Porto, em diversas épocas. Alfaias agrícolas, maquinaria, instrumentos de prova e de análise de vinhos, utensílios de adega e armazém, colecções de rótulos e cartazes publicitários, peças relacionadas com o consumo (cálices, decanters, garrafas, filtros, gargantilhas, etc.), ou ainda registos diversos da região produtora e da actividade vitivinícola, desde colecções de cartografia a acervos fotográficos, filmes, desenhos, gravuras e pinturas, além de importantes espólios arquivísticos das instituições reguladoras, de algumas quintas e de diversas empresas exportadoras.

É hoje pouco aceitável que a região do Douro, sendo a denominação de origem histórica mais antiga do mundo, no sentido moderno da designação (com a demarcação da área produtora, regulamentação da produção e do comércio, qualificação e certificação do produto), e comportando potencialidades excepcionais para o desenvolvimento do enoturismo, não disponha de infraestruturas culturais que preservem e divulguem a memória de uma actividade vitivinícola secular de relevância internacional e, simultaneamente, utilizem esse património como valor de recurso, a utilizar quer no reforço da auto-estima, da identidade e da cultura das populações que aí vivem, quer como instrumento de valorização das actividades associadas ao turismo cultural e ao enoturismo. Esta carência é tanto mais evidente quanto o vinho do Porto e a sua região produtora são hoje considerados um património, não apenas português, mas universal, pela especificidade, genuinidade e qualidade reconhecida desse vinho e pela monumentalidade da paisagem histórica constituída pelo vinhedo duriense.

5. A ideia de criar um Museu do Douro, com capacidade para salvaguardar, valorizar e divulgar o vasto património regional, em particular o que se relaciona com a actividade vitivinícola que melhor identifica historicamente a região, não é

nova. Já em 1936 (19 de Janeiro), o escritor João de Araújo Correia, na sua coluna «Sem Método», escrevia no *Jornal da Régua*: «Com este nome simples de Museu do Douro devia existir na Régua um estabelecimento de pura função cultural, uma casa onde se guardassem, com inteligência e carinho, curiosidades, livros raros, documentos históricos relativos ao país vinhateiro. [...] À entrada do vinhedo imenso que é o Douro, será o pórtico erguido em honra de hóspedes cultos». Em 1948, foi criado o *Museu Regional do Douro*, na Casa do Douro, na Régua, por proposta do Eng. Moreira da Fonseca. Chegou a ser nomeado para seu conservador o arqueólogo Fernando Russell Cortez (responsável pelas escavações arqueológicas da Fonte do Milho), mas o cargo foi suspenso logo em 1950 e o Museu morreu à nascença.

Mais tarde, em 1973, o Instituto do Vinho do Porto adquiriu um solar no Peso da Régua para aí instalar um Museu do Douro. A iniciativa não teve, porém, sequência e o próprio solar foi deixado ao abandono, perdendo-se grande parte do seu recheio e os belíssimos tectos do edifício.

Em 1982, em crónica publicada no jornal *Arrais* (4 de Fevereiro), João de Araújo Correia lastimava-se: «Perdi a esperança de ver inaugurar na Régua, capital do Douro, o Museu do Douro. À parte o desamor da região à cultura espiritual e o desapego de toda a gentes, neste país do vinho, a tudo quanto deixou de se usar, nem sequer a importância turística de especial relicário, onde se guardem alfaias de valor estimativo, decide o duriense a organizar o seu museu. [...] Se não houver quem acuda ao último carro de bois, à última dorna, ao último cesto e à última cesta, ao último tonel e à última selha, à última angoreta e ao último pipo, ao último ferro e à última pá, ao último lampião e à última candeia, ao derradeiro feixe de lagar, não haverá, dentro de poucos dias, objecto curioso que mostre a estrangeiros civilizados. Completo com este o artigo que publiquei inutilmente em 1936, pouco depois do princípio do mundo».

Numa época de centralização das estruturas culturais, o Estado não só dificultou a sua criação a nível regional, como desviou espólios para os principais centros urbanos, em particular para Lisboa. As poucas estruturas museológicas existentes na região surgiram, por isso, por iniciativa particular (como o Museu da Sociedade Clemente Menêres, em Romeu, Mirandela) ou municipal (destacando-se o Museu de Lamego, lançado em 1911, por iniciativa da edilidade que recuperou o projecto do bispo da diocese de criação de um Museu de Arte Sacra, que acabaria por assumir a categoria de Museu Regional pelo dec. 3074, de 5 de Abril de 1917, ficando sob tutela da entidade governamental competente; ou, ainda, o Museu de Vila Flor, criado em 1955-57, graças aos esforços de Raul de Sá Correia, então secretário da Câmara de Vila Flor). No entanto, nenhum destes museus, apesar da importância relativa dos respectivos espólios, reflecte a importância mundial da região do Douro como uma das mais célebres regiões vitícolas históricas.

Mais recentemente, correspondendo a uma nova sensibilidade cultural das entidades públicas e empresariais da região e do sector do vinho do Porto, em paralelo com o crescimento do enoturismo e do turismo cultural na região do Douro, surgiram diversos projectos e iniciativas (poderiam referir-se, como exemplos, o Museu da Quinta da Ervamoira, no vale do Côa, o Museu do Ferro, em Moncorvo, e outros pequenos núcleos museológicos, como o Museu dos Lagares, da Sandeman, em Vale de Mendiz, ou a Oficina Vinária da Quinta das Aveleiras, em Moncorvo, e outros núcleos museológicos de cariz familiar, como o da Quinta da Pacheca). Iniciativas congéneres têm sido desenvolvidas por empresas exportadoras, nos armazéns de Gaia, como a Sandeman, a A. A. Ferreira ou a Ramos-Pinto. Na maior parte dos casos, trata-se de museus de sítio, de iniciativa familiar ou empresarial, necessariamente parcelares, que podem e devem multiplicar-se, mas que não respondem às carências de que sofre a região no plano das infra-estruturas museológicas dotadas de recursos técnicos adequados, com capacidade não só de representação e interpretação regional mas também de assumir dinamismo e eficácia sócio-cultural numa região com enormes carências em estruturas culturais, apesar da sua importância mundial como região vitícola histórica e de constituir um espaço privilegiado de turismo cultural e enoturismo.

6. No sentido de colmatar essa lacuna, foram apresentados à Assembleia da República, em finais de 1996 e inícios de 1997, os Projectos de Lei *Criação de um Museu do Douro* (Projecto de Lei nº 249/VII, apresentado pelo Grupo Parlamentar do Partido Comunista Português, em 10.12.1996) e *Criação do Museu da Região do Douro* (Projecto de Lei apresentado pelo Grupo Parlamentar do Partido Socialista Português à Assembleia da República, em 23.01.1997). A sua aprovação veio a dar origem à *Lei de Criação do Museu da Região do Douro*, aprovada por unanimidade pela Assembleia da República em 9 de Outubro de 1997, e publicada no *Diário da República* de 2 de Dezembro de 1997.

Apesar das dúvidas e problemas que suscitou (nomeadamente, quanto à designação, âmbito geográfico, modelo institucional de tutela e atribuições), resoluíveis, a meu ver, no respectivo diploma regulamentar, a Lei de Criação do Museu da Região do Douro irá dotar, a curto prazo, a região vinhateira de uma importante infraestrutura cultural. De resto, grande parte das dúvidas suscitadas inicialmente parecem estar hoje ultrapassadas, tendo sido já dados alguns passos decisivos para a concretização do estabelecido na Lei.

O modelo previsto na lei aponta para um museu de território, de âmbito regional, tendo a sua sede em Peso da Régua, e com estrutura polinuclear distribuída por toda a Região Demarcada do Douro. Vocacionado para a articulação programática e apoio a iniciativas museológicas diversas, públicas e privadas, já existentes ou a criar, de forma a estabelecer na região uma rede integrada, potenciadora

de iniciativas locais, pode, e deve, a meu ver, colaborar também activamente com iniciativas do sector do vinho do Porto, no Porto, em Gaia, ou mesmo noutros pontos do país ou do estrangeiro.

O Museu a criar deverá constituir uma estrutura integrada e dinâmica, vocacionada para a recolha, preservação, valorização, interpretação e divulgação do património histórico-cultural da Região Demarcada do Douro, especialmente o que se relaciona com a actividade vitivinícola. De acordo com o texto da Lei, competirá ao Museu do Douro: «a) *Reunir, identificar, investigar, preservar e exhibir ao público todas as fontes históricas e antropológicas, espirituais e materiais de todo o património cultural e natural da Região do Douro, em particular o ligado à produção, promoção e comercialização dos vinhos da Região do Douro, em especial do vinho generoso (vinho do Porto); b) Promover e apoiar em qualquer tipo de suporte, no país e no estrangeiro, a publicação, edição, realização e exibição de materiais e de estudos de carácter científico e/ou divulgativo da Região, do seu património, do Museu e das suas colecções; c) Promover exposições, congressos, conferências, seminários e outras actividades de carácter semelhante*»; a Lei prevê ainda a incorporação no Museu dos Arquivos das instituições reguladoras do vinho do Porto e da sua região produtora, nomeadamente o arquivo histórico da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, criada em 1756, e, eventualmente, os da Casa do Douro e do Instituto do Vinho do Porto, organismos criados, respectivamente, em 1932 e 1933.

7. Um Museu Regional deve ser hoje assumido como um vector de identidade e desenvolvimento, dando sentido a uma nova noção de património cultural, como valor de memória, mas também como valor de recurso, integrando a própria relação com o território e a participação activa das populações que aí vivem.

Nesta perspectiva, a diversidade e amplitude das atribuições do Museu da Região do Douro, «nas áreas da museografia, da investigação e da acção cultural», além da área de arquivos, e a sua associação à região produtora do vinho do Porto, ultrapassam muito o conceito tradicional de «Museu». Assumindo as características de uma infra-estrutura cultural polivalente, «com uma estrutura polinuclear distribuída por toda a Região do Douro», o Museu visa não só salvaguardar o vasto espólio museológico e documental disperso pela Região Demarcada do Douro mas também desempenhar um papel activo no desenvolvimento sócio-cultural da região, quer como lugar receptor de património móvel e de memória, quer como lugar de revalorização desse património, transformando-o em factor activo de auto-estima e recurso cultural.

François Guichard *

À la recherche du vin comme révélateur littéraire: en relisant Jean Giono

Géographes ou historiens, nous aimons beaucoup orner de citations littéraires, comme incantatoires, l'orée de travaux qui n'y font ensuite que rarement référence. Ainsi, nous n'en usons guère que comme décorations de façade. C'est bien dommage: si nous les lisions de façon moins distraite, nous pourrions trouver dans bien des textes dits de "fiction" matière à exercer nos talents disciplinaires particuliers, à explorer des pistes encore peu fréquentées ou même inédites, et à découvrir des richesses insoupçonnées. Outre le plaisir ensorcelant que nous pourrions prendre à fréquenter intimement une expression écrite d'une qualité que nous avons toute chance de ne jamais approcher, mais qui pourrait peut-être nous instiller, comme par porosité, un peu plus d'exigence envers notre propre façon de nous exprimer.

GÉOGRAPHIE ET LITTÉRATURE

Il est heureusement des exceptions qui peuvent nous servir de référents, comme l'étonnante lecture géographique des *Lusíadas* qu'a su faire Orlando Ribeiro¹. C'est aussi qu'il est, comme celle-là, des œuvres qui s'y prêtent plus que d'autres, pour s'inscrire délibérément dans un temps et dans un espace précis: on pourrait penser aussi, par exemple, à *Mau Tempo no Canal* (1944), de Vitorino Nemésio, si soigneusement imbibé de son contexte açorien, ou à A

* Géographe – CNRS Bordeaux (CENPA / UMR TEMIBER).

¹ Notamment à l'occasion de trois articles successivement parus dans «Finisterra, Revista Portuguesa de Geografia», de Lisbonne: respectivement *Comentário geográfico a dois passos de «Os Lusíadas»* (n° 12, 1971, p. 246-247), *Camões e a Geografia* (n° 30, 1980, p. 153-199) et *A vegetação da Ilha dos Amores: ficção e realidade* (n° 33, 1982, p. 160-167). L'ensemble a été repris dans *Opúsculos Geográficos, II Volume: Pensamento Geográfico*. Lisbonne: Fundação Calouste Gulbenkian, 1989, pour y constituer en suivi les textes d'ouverture, p. 9-61.

Jangada de Pedra (1986), de José Saramago, qui érige la Péninsule Ibérique et la frontière des Pyrénées en acteurs romanesques à part entière. Il est d'autres œuvres, comme celle de Julien Gracq, écrivain mais aussi géographe de métier, pour lesquelles c'est au cœur même de l'écriture que pénètre la sensibilité à l'espace, à l'atmosphère, au paysage².

La vigne, que sculpte le sécateur et qui à son tour modèle et ordonne les paysages, comme le vin, porteur de gaieté et de folie, constituent depuis l'Antiquité des ingrédients littéraires très prisés. Ils sont, selon les cas, simples décors ou véritables ordonnateurs d'histoires, supports ou prétextes d'images, paraboles du sacré ou ressorts de passion, et toujours contribuent, si peu que ce soit, au goût et au parfum qu'en fin de compte exhale le texte. Le moment où ils entrent en scène peut avoir autant d'importance, dans la partition d'ensemble de l'œuvre, que la musique qu'ils y jouent.

Décidant de m'atteler moi-même à un projet formulé lors de notre précédente rencontre, à El Puerto de Santa Maria en 1999, je vais essayer de saisir ce moment, de faire écouter cette musique et d'en interpréter le sens dans quelques cas tirés de l'une des plus puissantes œuvres romanesques françaises du XX^e siècle, celle de Jean Giono.

On pourrait m'objecter qu'ici au Portugal, au moment même où l'on a décidé de dire publiquement tant de gentillesses à propos de mon rapport passionnel avec cette ville et avec ce pays, j'aurais tout de même pu avoir l'élégance de choisir un écrivain lusophone. Certes; mais il aurait fallu que je m'en sente capable... Si je ne l'ai pas fait, c'est précisément pour ne pas gêner le travail: honnêtement, ma lusophilie manque trop de ces bases linguistiques et culturelles, pour ne pas dire poétiques, sans lesquelles il vaut mieux laisser prudemment l'abordage de la littérature aux spécialistes – au moins pour une première approche, quitte à venir ensuite fréquenter le sillon qu'il leur revient d'ouvrir.

Ce que je me propose, à propos d'un cas pour lequel j'espère ne faire ombre à personne pour me placer, précisément, en aval d'un travail critique considérable, c'est plutôt d'expérimenter une direction de recherche qui me semble pouvoir être stimulante, en suggérant à qui le souhaite de la reprendre à son compte, de la perfectionner et de l'appliquer à ses auteurs de prédilection.

Par la même occasion, j'espère aussi faire partager un peu de mon enthousiasme pour un écrivain qui ne me paraît pas aussi fréquenté qu'il le mérite hors de la francophonie, et notamment au Portugal.

² Né en 1910, proche des surréalistes, Julien Gracq est par exemple l'auteur de *Au château d'Argol* (1938), *Un balcon en forêt* (1958), *La Presqu'île* (1970), *La forme d'une ville* (1985). Son ouvrage le plus connu est *Le Rivage des Syrtes* (1951) pour lequel l'auteur, peu soucieux d'honneurs médiatiques, a refusé le prix Goncourt qui lui était décerné. Toute son œuvre est éditée par la petite maison parisienne indépendante José Corti.

QUI EST JEAN GIONO?

Il me faut donc commencer par le présenter, à grands traits. Jean Giono est né en 1895 et mort en 1970. Il est donc à peu près contemporain d'Aquilino Ribeiro, de Miguel Torga ou de Jorge Amado, écrivains de langue portugaise pour lesquels on pourrait sans doute établir avec lui les liens de proximité les plus naturels. Sa notoriété s'est imposée dès son premier roman, *Colline*, publié en 1929, et son œuvre s'est taillée une large place dans ce véritable panthéon de la littérature française qu'est la prestigieuse collection de la «Pléiade»³.

D'origine très modeste, il a passé pratiquement toute sa vie à Manosque, une petite ville de la vallée moyenne de la Durance, dans les Alpes françaises du Sud. Pour l'essentiel, la Haute Provence montagnaise environnante sert de cadre à ses écrits, mais de façon moins exclusive⁴ que ne le laisse à penser sa réputation bien sommaire d'écrivain régionaliste – mais qu'est-ce qu'un "écrivain régionaliste"? S'il devait s'agir de donner priorité à l'exaltation de la différence territoriale, au particularisme spatial, à l'irréductibilité du local (un peu comme nous concevons nous-mêmes le concept d'appellations contrôlées viticoles), alors l'épithète ne conviendrait pas du tout⁵. Car en réalité, c'est d'abord un conteur d'histoires à portée autrement plus large, parce que ce sont les ressorts universels de l'homme qu'il cherche à mettre en évidence, la beauté et la puissance des sens, la profondeur des lignes de vie, la capacité de l'imaginaire à transfigurer le réel, la puissance du lien poétique et charnel entre homme et nature; et encore l'absolue nécessité du don gratuit, de la noblesse inutile, du geste d'élan. C'est exactement

³ Éd. Gallimard, Paris. Préparée pour partie de son vivant, cette édition critique compte huit forts volumes sur papier bible, publiés de 1971 à 1995. Elle a réuni une remarquable équipe de spécialistes reconnus, animée par Robert Ricatte puis par Pierre Citron. L'ensemble des notices, notes et commentaires de cette édition constitue un outil de travail et de réflexion de tout premier ordre auquel la présente approche, dans son modeste amateurisme, a eu abondamment recours. C'est à cette édition que se réfèrent les citations qui suivent. Par exemple, un passage cité qui se trouve p. 475 du volume II de cette collection sera référencé II, 475.

⁴ Par exemple, on trouve aussi Marseille (*Noé*, 1948; *Mort d'un personnage*, 1949), la Méditerranée entière (*Naissance de l'Odyssee*, 1930), les Alpes plus septentrionales (*Un roi sans divertissement*, 1947; *Le Déserteur*, 1966), le Jura (*Vie de Mademoiselle Amandine* ou *Le Poète de la famille*, deux nouvelles du recueil *L'Eau Vive*, 1943), les tranchées de la Grande Guerre dans le Nord de la France (*Le Grand Troupeau*, 1931), l'Italie du Nord surtout d'où son père était originaire (*Le Bonheur Fou*, 1957; *Le Désastre de Pavie*, 1963), l'Espagne (partie du même *Désastre de Pavie*), les îles Britanniques (*Pour saluer Melville*, 1941) et jusqu'à l'Atlantique sud, après avoir frôlé le Portugal, par Madère et les Sauvages, avant une apothéose sur une autre terre au nom portugais tout droit issu des Grandes Découvertes, Tristão da Cunha (*Fragments d'un paradis*, 1948)...

⁵ Elle semble d'ailleurs bien passée de mode dans le champ littéraire (sinon toujours politique), au Portugal comme en France, aux États-Unis ou au Brésil, par exemple, depuis que l'urbanisation et la mise en communication accélérée des hommes, comme des territoires, ont profondément altéré le tissu de cohérences héritées, ancrées dans le local. C'est-à-dire, pour l'essentiel, au cours de la seconde moitié du XX^e siècle.

le type d'écrivain auquel s'applique à la perfection la phrase de Miguel Torga que je brandis volontiers comme référence emblématique: «*l'universel, c'est le local moins les murs*»⁶.

Autrement dit, le cadre régional est important en ce qu'il permet une excellente incarnation des personnages – ou, mieux, des *Cœurs, passions, caractères*, pour reprendre le titre d'une œuvre que Giono a laissé inachevée à la fin de sa vie et qui me paraît résumer à la perfection son projet d'auteur. Mais il n'a cure d'être fidèle à la réalité de détail de l'espace qu'il décide de prendre pour cadre, et qu'au contraire il transforme à sa guise, qu'il adapte à ses besoins. Ce qui lui importe bien plus est le rendu d'impressions, de sensations, de silhouettes; il n'est ni géographe, ni ethnologue, mais bien conteur et romancier, et c'est comme tel que nous devons faire notre miel de sa lecture, sous peine de passer à côté de l'essentiel. En constatant bien vite que si elles prennent relief et consistance par la magie de l'espace que l'auteur recrée pour mieux nous les y rendre palpables, les forces, les pulsions dont il décrit l'essor et les enchaînements, pourraient, au fond, tout aussi bien se passer n'importe où ailleurs.

On distingue ordinairement deux phases majeures dans l'œuvre de notre auteur. Il y aurait d'abord, dans les années 1930, une tendance quelque peu messianique, lyrique, exaltant les forces de la nature (ses premiers livres s'ordonneraient d'un «cycle de Pan» à un «cycle de Dionysos»), un certain moralisme plus païen que proprement athée, un fort engagement pacifiste et communautariste, prêchant en quelque sorte – hors de toute religion instituée, mais Giono y joint une grande culture et une large utilisation des textes bibliques – les vertus de l'obéissance de l'homme aux lois de la Nature, la primauté de l'amour, l'héroïsme du dévouement de l'individu à un groupe rompant avec les égoïsmes sociaux dominants⁷.

Par contraste, passé le temps des désillusions idéologiques⁸, à partir de 1944-45, à l'époque du «cycle du Hussard» et des «Chroniques», l'écriture deviendrait beaucoup plus maîtrisée et retenue, moins débordante, plus distanciée, plus incisive aussi; au service d'une pensée beaucoup moins engagée et beaucoup plus ironique, exaltant bien moins un but à atteindre que la beauté intrinsèque du geste romantique⁹.

⁶ Phrase prononcée à l'occasion d'un discours adressé à des immigrants portugais à Rio de Janeiro, en 1954.

⁷ De cette première période ont été traduits et publiés en portugais *Le chant du monde* (*O Cântico do mundo*) et *Que ma joie demeure* (*Que a paz seja connosco*), tous deux à Porto par Porto Editora (dépôt légal de 1960).

⁸ Fortement marqué par la dure expérience de la Grande Guerre, puis assez proche du parti communiste, Giono s'en est écarté dans les années 1930 pour privilégier une démarche pacifiste qui lui a valu deux brefs séjours en prison, en 1940 puis 1944-45. Il s'est dès lors tenu à l'écart de toute action publique pour se consacrer exclusivement à l'écriture (y compris cinématographique).

⁹ Pour cette seconde phase, ont été traduits en portugais *Le Hussard sur le toit* (*O hussardo no telhado*), Lisbonne: Notícias, 1996, à l'occasion de la sortie du film éponyme, ainsi que *Les récits*

À la recherche du vin comme révélateur littéraire: en relisant Jean Giono

Mais en fait, ce sont surtout les éléments de continuité qui l'emportent, et s'il y a bien évolution c'est plutôt sous la forme d'un glissement progressif beaucoup plus complexe et subtil que cela, entre des tendances qui sont présentes, à proportions variables, tout au long de l'œuvre. C'est d'ailleurs ce que l'on va précisément pouvoir constater, à propos du rôle que tient le vin dans quelques-uns de ces récits.

À LA RECHERCHE DE QUEL VIN? OU L'ESQUISSE D'UNE GÉOGRAPHIE DE L'IMAGINAIRE

Avant d'entrer dans le vif du sujet, il me faut toutefois encore prendre soin de bien circonscrire ce que je cherche, pour éviter tout malentendu. Car je ne prétend pas que le vin tienne un rôle essentiel dans l'œuvre de Giono, ni comme personnage, ni comme moteur de la narration; ni la vigne comme marqueur des paysages sur fond desquels se déroulent les histoires qu'il nous conte: tout simplement parce que ce n'est, le plus souvent, pas le cas. Et c'est bien normal, puisque la région où se passent la plupart de ces histoires n'est guère viticole et si l'on y a bien ici ou là quelques cepes sans prétention, la boisson que l'on en tire est en général d'une franche rusticité. Sur ce plan au moins, le peu qu'en dit Giono est bien conforme à la réalité régionale. D'ailleurs, sa culture personnelle en matière de vin n'est pas très poussée non plus¹⁰; ou plutôt, elle ne prétend pas l'être plus que le contexte n'en a usage: grandiloquence et préciosité seraient parfaitement déplacées pour qualifier l'ordinaire des paysans, bergers, artisans ou bûcherons qui peuplent ses récits, ou même leurs ripailles occasionnelles. Pour Giono, la fidélité au réel a beaucoup moins d'importance que celle qui permet d'atteindre à une harmonie interne du texte qu'il est en train de modeler.

C'est dire qu'une étude quantitative ne saurait suffire à capter l'intérêt, même en cherchant à traquer tous les passages de son œuvre où le vin serait évoqué, fût-ce sous forme imagée et allusive. Mon idée n'est donc pas de dresser un inventaire exhaustif de la vigne et du vin chez Giono: il me semble que ce serait mal à propos, et dénué de réel intérêt.

Oui, mais alors, cette idée, quelle est-elle? Eh bien, il me semble que chez cet écrivain à la fois profondément sensuel et extrêmement cérébral, chez ce magi-

de la demi-brigade (*Histórias do meu regimento*), Lisbonne: Morais, 1973, et le bref mais savoureux *L'homme qui plantait des arbres* (*O homem que plantava árvores*), Lagos: Vicentina, 1998.

¹⁰ «Chez lui, il y a toujours du vin [...] pas pour le maître de maison: – J'aime tant le goût de l'eau, dit-il, et pour s'enivrer, ma foi, si l'on est bien disposé une fleur y suffit», Claudine Chonez, *Giono par lui-même*, Paris: Seuil, 1956, p. 15. C'est vrai... ou non: la biographie plus récente et autrement plus solide de Pierre Citron, *Giono 1895-1970*, Paris: Seuil, 1990, est moins catégorique. Il n'en reste pas moins que la relation de Giono au vin était beaucoup moins intime que celle qu'il entretenait, par exemple, avec le tabac à pipe...

rien du verbe, la place non pas volumétrique, mais plutôt symbolique occupée par le vin est parfois tout à fait éminente, au point que c'est alors autour de lui que le récit se noue et que l'histoire bascule, que la tension romanesque atteint son paroxysme; que le vin est ainsi au nœud de ce qui confère intelligibilité au récit, ou lui donne force de parabole...

Bien que le pays de Giono ne soit guère viticole, et que le vin soit loin d'être omniprésent dans ses histoires, il peut y assumer un rôle sans égal. Ce paradoxe a plusieurs facettes tout à fait géographiques. La plus attirante est peut-être celle sur laquelle on peut voir se dessiner, à côté et comme en surimpression par rapport au réel, au concret, une autre construction du rapport à l'espace – autrement dit une autre géographie, ce qui est cette fois une véritable géographie de l'imaginaire, à laquelle Giono est à l'évidence particulièrement sensible, et qu'à son tour le géographe peut considérer comme méritant tout à fait d'être étudiée attentivement. C'est pour mieux y réfléchir qu'il n'est peut-être pas inutile qu'il se permette un regard sur la littérature¹¹.

Mais pas n'importe quel regard. Ce qui m'a intrigué, et qui m'a paru digne d'attention puis de partage, ce n'est donc pas la visibilité du vin dans l'œuvre de Giono, qui est limitée. C'est beaucoup plus le sens, le plus souvent voilé, qu'y revêt sa présence: ce qu'il est chargé d'exprimer. Ou comment le vin, à plusieurs reprises, chez Giono, bien qu'apparemment cantonné à cette place modeste, s'avère être un révélateur – au sens photographique du terme – du sens profond de l'histoire; comment il contribue, parfois puissamment, à donner toute leur force à certains moments essentiels, et à démultiplier alors la puissance des mots. Et donc, de quelle manière un écrivain-conteur peut utiliser le vin dans sa palette, pour mettre en évidence, pour colorer, parfumer, mettre en musique ce que les mots seuls sont malhabiles à souligner. Comment Giono, quand il en décide ainsi – ce qui est loin d'être systématique: le propre d'un grand conteur est de varier ses effets – sait faire parler le vin, et qu'est-ce qu'il parvient à lui faire dire. Voilà: ce qui m'intéresse, c'est la contemplation du mécanisme (ou du tour de magie) par lequel le vin, simple liquide et fait culturel à la fois, peut pénétrer au cœur même de ce que l'œuvre littéraire a de plus intime.

C'est donc en me mettant à la recherche de la place du vin dans une "géographie de l'imaginaire" que j'ai relu d'un peu près quatre textes gioniens qui m'ont

¹¹ Il n'y a pas de meilleure démonstration de la richesse que peut apporter à l'écriture cette "géographie de l'imaginaire", dans le jeu de ses rapports fluctuants avec la réalité, que celle faite par Giono lui-même dans l'époustoufflant début de *Noé*, où il superpose aux murs et fenêtres de son bureau le cadre et les personnages du dernier roman qu'il vient d'achever, *Un roi sans divertissement*, avant d'y faire surgir la silhouette de celui qui va devenir le héros de ses écrits suivants, ceux du cycle du *Hussard*. Il reste au géographe lui-même à exploiter aussi ces rencontres d'espaces, ce qui ne lui est pas nécessairement familier mais pourrait, avec un peu de pratique, lui ouvrir de belles et assez inédites perspectives.

À la recherche du vin comme révélateur littéraire: en relisant Jean Giono

paru particulièrement révélateurs à cet égard: par ordre d'écriture, *Prélude de Pan*¹², *Que ma joie demeure*¹³, *Batailles dans la montagne*¹⁴ et *Le Hussard sur le toit*¹⁵. Le vin peut être occasionnellement présent dans bien d'autres œuvres, mais ce n'est pas à lui qu'y est confiée, me semble-t-il, la petite mélodie d'accompagnement qui, d'une façon ou d'un autre, chez Giono, précisément très sensible à la musique, surligne souvent le récit.

VIGNES ET VINS DE GIONO

À quoi ressemblent donc les vignes et les vins de Giono? Même si, on l'a dit, ce n'est sans doute pas ici l'essentiel, il est normal que le géographe commence son enquête par ce qui est de l'ordre du visible.

Les ceps y sont en effet, comme dans la réalité la plus fréquente en Haute Provence, relégués en position accessoire dans le paysage; et, ce qui semble bien naturel aussi, sur des sols ingrats. La description des parcelles ne mérite donc pas de grands développements¹⁶, elle se limite à ce que le premier lecteur venu est en droit d'attendre d'un terroir de montagne: la vigne est située dans «*une conque bien orientée*»¹⁷ et les références aux types de sols ne vont pas au-delà de la distinction entre «*celui des côtes*» et «*celui des pierrailles*», le meilleur et le plus vieux étant tout simplement «*un de deux ans*»¹⁸. Les ceps sont rares et chétifs, «*vingt rayons de pauvre vigne*», et le vin a la même rugosité que les éboulis dont il est issu: «*toute la douceur du raisin était changée en âpreté sur la langue et dans cette chaleur qui lui flambait soudain aux boyaux*»¹⁹. D'autres vignes également qualifiées de «*pauvres*», «*le vin que l'on tirait de ces petits raisins à peine*

¹² Écrit en 1929, publié pour la première fois en revue la même année. Ce texte a ensuite été intégré dans le recueil de nouvelles *Solitude de la Pitié*, dont la première édition date de 1932. Coll. Pléiade, I, 441-457, soit 17 pages.

¹³ Écrit en 1934-1935, première édition de 1935: un grand succès de librairie. Coll. Pléiade, II, 415-780, soit 366 pages.

¹⁴ Écrit de 1935 à 1937; première édition de 1937. Coll. Pléiade, II, 783-1186, soit 403 pages.

¹⁵ Écrit de 1945 à 1951. Première édition de 1951; peut-être l'ouvrage le plus célèbre de Giono. Coll. Pléiade, IV, 239-635, soit 398 pages.

¹⁶ La vigne est en ce sens traitée beaucoup moins amoureusement que l'olivier, son fruit et son huile, qui parlent manifestement beaucoup plus à la sensualité personnelle de Giono (*Jean le Bleu*, 1932; *Poème de l'Olive*, 1931; et surtout l'admirable ouverture de Noé). Mais ce ne sont pas là à proprement parler des récits romanesques et, curieusement, dans ces derniers olives et oliviers sont loin d'avoir le rôle du vin. Est-ce précisément parce que le vin, physiquement moins sensible à l'auteur, lui permet de maintenir la distanciation nécessaire avec l'histoire qu'il raconte, ou est-ce qu'il lui attribue des pouvoirs d'autant plus importants qu'ils lui sont en réalité plus étrangers?

¹⁷ *Batailles dans la montagne*, II, 791.

¹⁸ *Prélude de Pan*, I, 446.

¹⁹ *Que ma joie demeure*, II, 632.

plus gros que des fleurs de muscaris était âcre et brûlant comme de la sueur de bœuf». C'est un petit vin piquant de montagne, un «vin vert»²⁰ pour gosiers résistants.

Quant aux cépages, deux seulement sont cités dans les textes étudiés; mais l'un, le nebbia²¹, est un emprunt direct à Stendhal, et l'autre est, symptomatiquement, le Clinton: «Je n'en ai jamais bu d'aussi fort [...] pourtant, celui-là c'est du vin de Clinton [...] tout ce qu'il y a de terreux, tout ce souvenir de la vigne, il n'y a que le Clinton qui garde sa parenté de bois avec le cep. Regarde-le [...] il a l'intérieur vert [...] il a la marque du raisin Clinton. [...] Il n'avait jamais senti lui-même qu'un vin l'appelait violemment comme celui-là»²². C'est bien de Giono – et en parfaite harmonie avec sa conception du vin comme devant être un produit rustique de terroir, sauvage et brutal s'il le faut plutôt que trop civilisé – que de chanter les louanges du Clinton, qui est l'archétype de l'hybride producteur direct américain non greffé ayant sévi comme piquette dominante dans toutes les campagnes du Sud-Est français depuis le phylloxéra jusqu'au-delà du milieu du XX^e siècle.

Par contre, l'imagination fertile de Giono s'est fait un grand plaisir à créer de toutes pièces une technique inédite de vieillissement du vin... dans le glacier. Ce glacier, «on l'appelait la Treille parce que toutes ces énormes glaces suspendues étaient comme des grappes, si on veut, mais surtout parce qu'on avait eu pendant longtemps l'habitude montagnarde de confier à ce glacier le soin de mûrir le vin [...] on avait des outres faites avec la peau complète d'une chèvre. Et, vers octobre, on choisissait un jour clair [...] On chargeait tout le train de mulets. C'était un travail qui se faisait en commun [...] Il y avait, là haut, des cavernes de glace aussi solides que des caves de ciment. On y couchait les outres dans un lit de neige. Alors, d'en bas, pendant les journées limpides d'hiver, quand on regardait le glacier c'était bien la treille, parce que, perdu dans une de ces énormes grappes de glace [...] là-haut il y avait le vin du village que le froid était en train de mûrir. C'est vers la mi-juin qu'on retournait là-haut. Souvent il fallait déganguer les outres à coups de pic, doucement, et avec délicatesse, mais elles étaient prises dans la glace comme ces noix dans le miel quand le gâteau est trop cuit». Mais, une fois, les séracs s'étaient effondrés sur ceux qui montaient et «le glacier n'avait rien rendu: ni hommes, ni mulets, ni vin»²³. Du vin mythique est donc né le

²⁰ *Batailles dans la montagne*, II, 791.

²¹ *Le Hussard sur le toit*, IV, 588 et note de Pierre Citron. En fait, il s'agit sans doute du nebbiolo, l'un des principaux cépages de l'Italie du Nord.

²² *Batailles dans la montagne*, II, 1053-1054.

²³ *Batailles dans la montagne*, II, 791-792. «Giono nous a dit avoir inventé de toutes pièces cette paradoxale technique d'alcoolisation d'un vin trop vert qu'on mettrait à mûrir sous la glace», dit Luce Ricatte, responsable de l'appareil critique de ce roman pour la Pléiade, II, 1411-1412. Mais cela n'empêche pas qu'il ait pu y avoir à l'origine telle ou telle lecture ou association d'idées. On nous dit d'ailleurs qu'en Suisse, et notamment dans le Jura, il pourrait bien y avoir vraiment eu

drame d'hier; mais c'est précisément la redécouverte de ce vin miraculé qui va, au tournant du récit, donner aux descendants de ces mêmes villageois l'élan leur permettant de surmonter le nouveau drame avec lequel les défie une nouvelle fois la nature déchaînée.

Par rapport à la force de telles histoires, il faut bien reconnaître que le vin réel fait parfois assez pâle figure. Au fil de ces lectures je n'ai d'ailleurs vu passer ni bordeaux, ni porto, hélas. La seule allusion à un nom de grande appellation invoque le bourgogne, dont la puissance naturelle et la relative proximité géographique, pour le Sud-Est français, s'associent sans doute beaucoup mieux que les subtiles élégances du bordeaux, dans l'esprit de Giono, à l'idée d'un grand vin. Pourtant, ce n'est pas tant pour sa qualité gustative qu'y a recours Angelo, le héros du *Hussard*, que comme à un véritable remède de cheval, par la quantité et par le type de consommation²⁴, contre un malaise encore diffus qui va s'avérer être le terrible choléra: signe annonciateur en ce début d'ouvrage de ce que le vin, si prestigieux soit-il, n'a pas tant pour Giono d'intérêt particulier pour lui-même, que comme symbole, dont la valeur supposée correspond au phénomène majeur qu'il annonce en contrepoint. Il doit falloir la célébrité du bourgogne pour annoncer le choléra, et sa puissance pour lutter contre lui; comme il faut l'urgence de la lutte préventive contre l'épidémie pour faire subir à un vin tellement réputé un traitement aussi radical.

D'ailleurs, pour Giono, la qualité intrinsèque du vin tient beaucoup plus à ses vertus d'expression esthétique qu'à sa saveur, et le vocabulaire qu'il utilise pour le décrire est beaucoup plus pictural, poétique et sensuel qu'œnologique: «*le vin était comme chargé de petites feuilles d'or et de fleurs de lumière quand il coulait. Mais, dans le verre il était soudain lourd comme du plomb, et il attendait*». Tout au plus, il est «*sec et fort [...] noir comme de la poix*»²⁵ ou s'il est vraiment vieux, «*tout allumé de reflets, d'un vernis qui tournait dans le bronze*», ce qui ne l'empêche pas d'être tout aussi chargé de couleur, «*noir comme du sucre brûlé*»²⁶. Comme on peut le constater, la sensualité de la langue gionienne est ici nettement plus visuelle et tactile que gustative; il est bien plus question de fluidité

quelque chose d'analogue... On ne peut s'empêcher, quant à nous, de faire le rapprochement avec le «*Vinho dos Mortos*» de Boticas, en Terra de Barroso portugaise, qui, paraît-il, gagne une saveur particulière à être enterré un an ou deux (*Público*, 10-03-2001). Pure coïncidence, sans doute.

²⁴ *Le Hussard sur le toit*, IV, 265. Il faut que la menace soit proche pour que ce jeune homme naturellement si distingué, aristocrate et fin, en boive coup sur coup quatre bouteilles, à lui seul, dont les deux premières avec du pain trempé, de la cassonade et du poivre... C'est d'ailleurs au vin encore, mais cette fois il n'est quand même plus question de bourgogne, qu'Angelo soigne son cheval le même soir (*ibidem*, IV, 266). Quand le buveur d'eau qu'est Giono décide de faire boire du vin à son héros, il ne regarde pas à la dépense... Là encore, c'est peut-être bien que le rôle du vin est pour lui beaucoup plus symbolique que réel.

²⁵ *Que ma joie demeure*, II, 542.

et de couleurs, de jeux de lumières et de reflets, autrement dit du vin contemplé du dehors, que de dégustation proprement dite. Ce vin-là, bien lourd, c'est ce qu'il faut pour reconforter l'homme fatigué: «*il but coup sur coup quatre ou cinq verres d'un vin épais, très fort et très noir*» dont le goût est décrit de façon beaucoup plus vague, peut-être même assez inadaptée à une couleur aussi chargée, puisqu'il est «*délicat*»²⁷: on a un peu l'impression que l'auteur a tellement été fasciné par la couleur du vin qu'il n'a guère prêté qu'une attention distraite à sa saveur.

La couleur intense est si importante que si le vin est léger, il ne mérite qu'une estime très relative: «*un vin claret mais assez bon*»²⁸. Quant au vin blanc, c'est une boisson pour dames, de préférence les plus chastes et innocentes, comme la nonne du *Hussard* quand elle rentre épuisée d'avoir lavé les morts du choléra²⁹; ou, à la rigueur, il peut servir pour la cuisine: «*je vais faire la polenta au vin blanc*»³⁰. En fait le vin pour Giono se doit généralement d'être rouge, et un bon vin semble d'abord être... un bon jus de fruit, de sorte qu'à travers lui ce soit la plante entière dont on boive le souvenir: il est bien qu'il ait «*le goût des pampres et de la verdure, la douceur toute secrète et fugitive des petits raisins mûris dans les montagnes*»³¹; «*le vin était bon, avec une forte odeur de raisin*»³². Il en résulte que ce que le vin sait peut-être faire de mieux, c'est transmettre son contexte d'origine: «*une forte odeur de terre et d'herbe*»³³, «*avec une petite écume rouge et la violente odeur de la terre (des champs de vignes sous la brume, les caves pleines de salpêtre, l'odeur de la rue autour du pressoir, avec le bois et les ferrures toutes ruisselantes de vin)*»³⁴.

L'appréciation descriptive de Giono est bien plus sensible à ces harmonies de tons, de couleurs, de forces littéraires et esthétiques, et à l'accord des vins avec le moment, avec l'état d'âme des personnages, qu'elle ne cherche à rendre compte de leurs qualités propres, ou de leur goût même: c'est bien un vin littéraire plus que sensoriel, abstrait plus que concret, dont la sensualité est beaucoup plus

²⁶ *Batailles dans la montagne*, II, 1043.

²⁷ *Le Hussard sur le toit*, IV, 587.

²⁸ *Ibidem*, IV, 246.

²⁹ *Ibidem*, IV, 388. Pauline, l'héroïne du *Hussard*, a, elle, droit au claret, puis au même vin rouge que le héros (IV, 587-590). Mais son statut est beaucoup plus complexe et l'évolution du vin bu accompagne ici, précisément, ce qui ressemble fort, sinon à une perte d'innocence et de chasteté, du moins à une déclaration d'amour tacite, ce qu'un vin léger aurait sans doute moins bien accompagné.

³⁰ *Ibidem*, IV, 587. Giono ne cuisinait guère, mais éprouvait le même plaisir à inventer des recettes que des histoires.

³¹ *Batailles dans la montagne*, II, 1049.

³² *Le Hussard sur le toit*, IV, 354.

³³ *Batailles dans la montagne*, II, 1033.

³⁴ *Ibidem*, II, 1043.

À la recherche du vin comme révélateur littéraire: en relisant Jean Giono

esthétique que gustative, venant moins de ses vertus particulières que d'un accord avec le cadre du récit auquel il participe.

LA PETITE MUSIQUE DU VIN

Ainsi ce n'est pas tant le vin qui importe, que ce qu'il éveille comme associations d'idées dans la mémoire du buveur. C'est moins de lui qu'il parle, que de ce qui est ou a été autour (ou à travers) de lui. Et c'est précisément pour cela – parce que, pour un cérébral et un imaginatif comme l'est Giono, et comme le sont les lecteurs qu'il entraîne à sa suite, c'est moins le réel qui compte que la ligne harmonique, moins le vin que ce qu'il suggère – qu'il a tout ce qu'il faut pour être un émetteur d'atmosphère, une accentuation du récit. Ce n'est pas la qualité intrinsèque du vin que l'on exalte en exaltant, par exemple, le Clinton, Giono lui-même le sait bien qui le dit "violent" et "terreux"; c'est donc qu'au vin qu'il a choisi de mettre en évidence il assigne un rôle bien différent de celui que nous autres, bons apôtres de la qualité et de la compétition des terroirs, sommes habitués à lui faire tenir. Il ne s'agit de rien de tel ici, mais de faire émettre au vin la tonalité qui soit la plus en accord avec la passion et les pulsions qui tissent la narration, afin qu'il puisse soit prendre part active à l'histoire, au même titre que les personnages ou les forces de la nature, comme dans *Prélude de Pan* et *Batailles dans la montagne*, soit en accompagner comme en contrepoint les phases successives et contribuer à en dessiner les moments forts, mais en mineur, comme dans *Que ma joie demeure* ou dans *Le Hussard sur le toit*.

Au vin revient ainsi, dans ces récits, de donner bien plus qu'un goût de boisson: d'émettre du sens. Et ce sens n'a pas été toujours le même chez Giono; c'est d'autant plus notable que celui d'autres produits comparables n'a, en revanche, guère varié. Ainsi, le tabac (à pipe, de préférence) vient avec constance souligner les moments d'amitié virile, de confiance, de dialogue³⁵, tandis que le rôle de

³⁵ Absente de *Prélude de Pan*, qui est précisément une histoire de drame provoqué par la sécheresse de cœur et où elle n'aurait donc guère eu sa place, comme de *Batailles dans la montagne*, une histoire d'inondation et de dynamite où elle aurait peut-être été peu compatible avec la surabondance d'eau comme avec les dangers d'explosion, la pipe que fumait régulièrement Giono accompagne par contre les principaux instants d'ouverture à l'autre, de disponibilité et de camaraderie tranquille, entre hommes, de *Que ma joie demeure*, à commencer par le point de départ de l'histoire (II, 423). Mais cette propension à la chaleur amicale, plus qu'à la sensualité amoureuse, confère au tabac un rôle plus limité, moins collectif que celui du vin, et moins passionnel aussi; c'est le type du plaisir à partager paresseusement entre deux êtres égaux et sans désir, l'accompagnement d'une relation apaisée, ou même le grand consolateur, le dernier plaisir du mourant (II, 604). Tout au long du *Hussard sur le toit*, dont le héros est mieux ciselé et plus nettement détaché de l'auteur, ce sont des petits cigares qui assument pour lui le même rôle, devenant aussi symboles de la chaste camaraderie qui le lie à la nonne (IV, 390). Giono ayant entre-temps vieilli, les fumeurs de

l'eau-de-vie est plus trouble: elle sert d'abord à soigner, à frotter, mais c'est une forme de soin qui est si étroitement physique et qui appelle tellement le contact avec le plus intime de la chair nue qu'elle est simultanément possession, chargée d'un érotisme voilé si transparent qu'il est bien assez efficace pour dispenser toute vulgarité descriptive³⁶.

Qu'en est-il donc du vin? Dans le plus ancien de nos quatre textes, *Prélude de Pan*, il a le mauvais rôle; dans le deuxième, *Que ma joie demeure*, il accompagne au contraire jouissance et bonheur; dans le troisième, *Batailles dans la montagne*, il joue en outre un rôle actif, donnant des forces et permettant de trouver la solution. Dans le quatrième enfin, *Le Hussard sur le toit*, avec une présence à la fois plus discrète d'apparence et néanmoins plus continue au fil du récit, le vin atteint certainement son rôle le plus complet et le plus achevé d'interprète des sentiments et de traducteur des atmosphères. Dans l'ensemble, on peut donc dire que le rôle du vin s'est étonnamment affiné et ennobli en une vingtaine d'années. Qu'on en juge.

L'histoire de *Prélude de Pan* est celle d'une fête villageoise qui commence par une beuverie et qui finit mal, parce que la brutalité de l'homme s'est crue dispensée de respecter la nature. Dès le matin «on s'inondait de bière et de vin [...] quand on bougeait ses pieds, ça faisait floc dans de la mousse de bière et du vin répandu [...] de boire, il y en avait qui étaient déjà malades et qui chantaient [...] qui riaient on ne sait pas de quoi [...] puis qui repartaient à rire et à boire»³⁷, et il n'y a pas de quoi être fiers: «c'est là toute la fête chez nous [...] à la fin, dans les maisons, ça sentait toutes les odeurs sauf les bonnes»³⁸. Le pauvre bougre qui va provoquer le désastre est «tout perdu de vin»³⁹, tandis que l'étranger qui va administrer au village une leçon de respect pour la nature ne boit, lui, que de l'eau. Entraînés par un accordéon qu'ils n'entendent même plus, tous se mettent malgré eux à danser en renversant et brisant verres et bouteilles, des animaux de toutes sortes s'en mêlent, il faudra ensuite se débarrasser discrètement du résultat des accouplements monstrueux en résultant dans un village vautre qui «suintait toutes

pipe vieillissent aussi, ce sont cette fois des personnages certes sympathiques mais désormais secondaires et à l'abri des passions: un musicien ambulant de bonne compagnie, un ancien médecin revenu de tout et accueillant (IV, 573, 604). Ainsi, en contrepoint de la petite musique du vin, il y a bien chez Jean Giono une petite musique du tabac.

³⁶ On pense bien sûr à la grande scène finale du *Hussard*, où Angelo arrive miraculeusement – mais c'est le miracle de l'amour, pour tacite et celé qu'il soit – à sauver Pauline du choléra en la frictionnant désespérément de la tête aux pieds avec de l'eau-de-vie, après quoi elle le tutoie tendrement comme s'ils venaient de faire l'amour (IV, 626-630). Mais cela rappelle aussi une scène écrite bien plus tôt et en bien des points semblable entre Antonio et Clara, dans *Le Chant du monde*, publié en 1934, scène qui condense et scelle aussi un amour naissant appelé à durer (II, 220).

³⁷ *Prélude de Pan*, I, 444.

³⁸ *Ibidem*, I, 446.

³⁹ *Ibidem*, I, 448.

sortes de jus»⁴⁰. La nausée du petit matin qui suit est celle des lendemains de mauvaises cuites. Le vin n'a vraiment pas le beau rôle, même s'il ne fait guère que souligner, que mettre en évidence une faiblesse morale des hommes dont il n'est pas seul responsable. Il n'empêche: malgré quelques verdeurs, voilà un texte que ne renierait sans doute pas une ligue de vertu antialcoolique...

Par contre, elle mettrait certainement les deux suivants à l'index. *Que ma joie demeure* d'abord, qui se passe sur un plateau rural isolé, où quelques familles dispersées se débattent plus ou moins difficilement contre la grisaille d'une vie quotidienne sans saveur, en attendant on ne sait qui, mais quelqu'un qui aurait «*le cœur bien verdoyant*»⁴¹. Et l'homme arrive, une sorte de saltimbanque acrobate, Bobi: «*tu as un gros goût, dit Jourdan. Oui, dit l'homme, et c'est ça l'affaire*»⁴², qui s'installe parmi eux et va patiemment leur expliquer qu'ils ont besoin d'introduire de l'inutilité, de la liberté, de la gratuité, de l'amour dans leurs vies trop étriquées. Les premiers contacts entre Bobi et les habitants du plateau s'accompagnent de tabac pour l'amitié offerte, de café ou de liqueur pour la sociabilité amorcée, d'eau-de-vie pour soigner les corps souffrants, mais pas de vin: c'est le temps de la recherche difficile, de l'apprentissage à tâtons, pas encore celui de la découverte et de la joie. Pour que le vin fasse une première apparition, sous la forme d'un verre offert au facteur qui amène une bonne nouvelle⁴³, il faut que déjà le lien ait pris force, que le désir de changement se soit ancré.

Fleurs et animaux sauvages se font en effet de plus en plus de place, les envies de liberté gagnent du terrain, les amitiés éclatent et les amours germent, l'ensemble s'épanouissant dans la fête collective magnifique qui fait culminer le récit au tiers du livre, et qu'alors le vin arrose à profusion: «*Vous n'allez pas boire tout ça? dirent les femmes. Elles savaient que si. Et elles en avaient peur, et elles étaient au fond d'elles soudain heureuses d'un énorme bonheur comme si [...] venait de sourdre le bourdonnement monotone d'un tambour de danse*»: arrive l'heure de l'épanouissement et de la transe. Celui qui sert avec la bonbonne «*avait l'air de se donner lui-même à plein verre*»: voilà une transposition directe de la communion chrétienne, c'est à la fois sacré et magiquement païen. L'amour qui l'accompagne est bien humain: «*Jourdan servit Marthe. 'Voilà, ma belle,' dit-il doucement. Elle le regarda du coin de l'œil et respira plus vite. Et elle but, et elle entendit le gronde-ment du tambour de danse*». La sensualité née du vin se répand très vite, même la veuve en ressent l'effet: «*le feu se rallumait au fond de sa chair, dans un endroit où*

⁴⁰ *Ibidem*, I, 457.

⁴¹ *Que ma joie demeure*, II, 420.

⁴² *Ibidem*, II, 423.

⁴³ *Ibidem*, II, 482. C'est d'ailleurs la première visite du facteur en onze ans: c'est bien dire que ce plateau est sur une autre planète que nous, celle de l'isolat, mais aussi et par conséquent celle des miracles possibles. D'où le rôle en quelque sorte annonciateur, voire mystique, de ce verre de vin.

elle croyait que tout était éteint depuis la mort de son mari [...] le bout de ses seins durcissait rien qu'à froter contre la soie de son corsage». On change de vin: «le vin noir de Jacquou était un commandant terrible»⁴⁴. Passée la faim, on est de plus en plus sensible aux couleurs, aux parfums, aux goûts, aux moelleux, aux nuances apportées à la viande rôtie par les herbes aromatiques: la sensualité s'affine et s'épanouit, devient plus complète. L'ivresse est générale mais pourtant gaie et douce, faite d'obéissance et non de mépris aux lois de la nature: c'est tout le contraire de celle de *Prélude de Pan*, et c'est pourquoi elle est cette fois plus que positive, ouverte comme une porte vers un bonheur qui vient de la communion du petit groupe humain réuni. Il y a bien un aspect messianique au message qu'accompagne ainsi le vin joyeux: «Le monde se trompe, dit Bobi. Vous croyez que c'est ce que vous gardez qui vous fait riche. On vous l'a dit. Moi, je vous dis [comme Jésus...] que c'est ce que vous donnez qui vous fait riche»⁴⁵, et il met de suite en pratique son raisonnement en demandant à sa voisine de lui donner à boire: c'est le dernier vin que l'on boit ce soir-là, comme le dernier message que le vin du partage doit transmettre.

La suite de l'histoire est pourtant celle d'un échec (comme peut l'être la Croix, qui justement suit la Sainte Cène, pour un incroyant baigné de culture biblique comme Giono?), l'égoïsme des pulsions individuelles d'amour empêtrant la pleine réalisation de ce partage communautaire qui correspond pourtant à l'aspiration profonde du groupe. C'est pourquoi le vin est désormais beaucoup moins présent et ne sait plus guère que réjouir le vieux solitaire. Il a la même efficacité physique, certes, mais ne mérite plus comme sanction finale qu'un adjectif de grande méfiance: «'La vie est belle', dit-il [...] l'ardeur lui serra les bourses et son membre durcit dans ses pantalons. 'Ce vin' dit-il – il fit claquer sa langue»... mais «le vin était sournois»⁴⁶. Même si le message n'est plus du tout anti-alcoolique, le vin de Giono reste profondément moral: il n'est vraiment bon et bienvenu que s'il est en accord avec l'amitié, la confiance et l'ouverture à l'autre.

De la même façon les outres du "vin de glace" de *Batailles dans la montagne* ne ressurgissent dans le récit qu'au plus profond du désastre, au moment où le désespoir semble gagner les rescapés de l'inondation qui se disputent, se détournent et se méfient les uns des autres, sur le monticule transformé en île où ils tentent de s'organiser pour survivre tant bien que mal. Du fond de la montagne et du drame enfoui dans le passé du village arrive alors, avec le vin, la force de vie qui va leur redonner élan: «l'outre [...] devait tenir au moins cent litres. On entendit ballotter le vin dedans. C'était un bruit souple et tout d'un coup d'une humanité brusquement chaude». Ainsi le vin est à la fois chaleur, dans le froid, et humanité,

⁴⁴ *Ibidem*, II, 541-546.

⁴⁵ *Ibidem*, II, 557.

⁴⁶ *Ibidem*, II, 632-633.

rempart contre la nature en folie, sagesse des morts qui permet de redonner vie aux vivants en péril. C'est le héros qui le dit, le charpentier Saint-Jean (Jean comme Giono, charpentier comme Jésus...): «*Du vin! Eh bien, il me semble que ça va me guérir*». C'est lui, l'étranger mais le juste, qui ouvre la première outre et la met à la disposition de tous, forçant le destin au moment où les villageois allaient se disputer des droits individuels de propriété sur ce vin venu de l'au-delà. Tous boivent alors, même ceux qui s'affrontaient, s'insultaient, sauf un – le plus religieux: la foi communautariste de Giono est farouchement laïque. Pour les autres, c'est comme une rédemption: «*il se coucha comme s'il allait téter [...] il avait le visage tourné vers le ciel [...] le vin arrosa ses blessures*»⁴⁷: le vin réconcilie, innocente, purifie, guérit, s'il est partagé. Celui qui ne le partage pas s'exclut de la communion du groupe et c'est précisément grâce à cette mise en commun de ce qui, jadis, était propriété privée individuelle de chaque famille, que l'histoire va pouvoir reprendre son élan et trouver une solution pour aller au-delà du drame. Le vin partagé, c'est donc la clef de la victoire et quand l'idée de partage a gagné, elle rend le vin aussi innocent que le lait maternel: «*Céleste arriva avec une mesure pour le lait [...] elle l'avait frottée à son devantier et le fer luisait comme de l'argent, reflétant le feu rouge, comme s'il était déjà plein de vin à boire*», d'ailleurs «*les hommes tout de suite n'avaient plus bougé*», ils contemplent, quelque part entre (ou à la rencontre) du respect du sacré et du plaisir sensuel: «*les chaudrons déjà pleins de ce vin noir comme du sucre brûlé, et cette odeur de pays écrabouillé dans de l'automne [...] et tout ça qui se préparait dans les bras des femmes*», mères ou amantes? Elles boivent aussi, d'ailleurs; d'abord la plus triste, qui «*poussa en arrière ses cheveux pleurants et approcha sa bouche encore mâchurée de larmes, et elle lécha un peu le bec de la casserole; puis elle se mit à téter*», elle aussi. Décidément ce vin a une forte parenté avec le lait du sein maternel ou du biberon. «*Ils le savaient, eux, les hommes; il y avait déjà beaucoup de choses écrasées dans eux par ce vin froid et dur*». Grâce au vin se réveillent les corps si longtemps refroidis, comme rétractés par la morosité et la peur de l'eau envahissante, la sensualité explose chez les jeunes filles au «*corps tout réveillé sous les jupes et le corsage [...] avec les jambes, les cuisses, le ventre, les seins [...] et brusquement elles sentaient que ce corps leur appartenait [le vin est éveil, révélateur à soi-même], qu'elles étaient dedans avec le vin, et tout le bon et le mauvais, l'ardent, la jeunesse*». La vie reprend goût. La bacchanale n'est pas loin mais cette fois on n'y tombe pas, et pour mieux y parer Giono déplace le projecteur vers le groupe le plus sympathique, celui des charpentiers, qui «*ne pouvaient pas boire séparés. Ah ! non, ça n'est pas possible*». Le vin des héros est lien social par excellence. L'ivresse générale est douce et d'abord gaie: «*Tout de partout des*

⁴⁷ Batailles dans la montagne, II, 1032-1033.

visages qui rient», elle est fleurie, naturelle: «*Et les autres avec, tous dans les yeux [...] ces bouquets de fleurs d'aubépine qui apparaissaient au fond de leurs gorges [...] dans tout ce qu'ils disaient. Il souriait de voir tout ça*». Et ce vin est porteur d'espérance: «*il écrasait tout ce à quoi on tenait [c'est bien un langage de missionnaire, ou de convertisseur] [...] il vous [là le message commence à s'adresser directement au lecteur, sous couvert de le faire participer plus activement au récit en cours] déshabillait, il vous écorchait dedans et dehors, la gorge et le cœur; vous étiez tout dénudé, et sans le sou, et plus rien, et alors soudain, et pendant longtemps, tout ce qu'il avait écrasé gonflait en odeur de monde, en odeur de tout en joie [...] en aisance, en amitié, en tendresse, en confiance, le parfum, la voix et la musique d'une espérance mille fois plus grande que le ciel des quatre saisons*»⁴⁸: l'espérance justement que depuis la catastrophe ils n'avaient plus. Le salut vient par le vin, et précisément avec le plaisir des sens.

Le vin permet même aux vieilles de recouvrer la mémoire: c'est par ce biais que l'on va retrouver la dynamite permettant de faire sauter le barrage responsable de l'inondation, et que l'histoire va pouvoir se dénouer. C'est encore ce vin qui délie les langues timides, ce qui permet aux amours de se déclarer⁴⁹, mais cela, finalement, n'aboutira à rien, sinon au renoncement et au départ du héros, comme dans *Que ma joie demeure*: la pureté gratuite de celui qui sauve le groupe est décidément une autre constante du Giono des années 1930, d'inspiration sans doute bien plus chrétienne qu'il ne le reconnaît... et qu'il accompagne d'un penchant aussi prononcé qu'avoué pour les histoires d'échec, qu'il estime les plus attachantes.

On l'a dit, la place du vin dans *Le Hussard sur le toit* est à la fois plus constante, plus discrète, et associée de plus près à la trame générale du récit. Cette errance où s'épanouit un amour non déclaré, au travers d'une épidémie de choléra, trouve dans le vin le meilleur antidote qui soit à une maladie qui se transmet par l'eau⁵⁰. Mais à condition que ce soit un vin partagé et altruiste, car ceux qui boivent seulement pour se soûler n'en réchappent pas⁵¹, de même que les frictions à l'eau-de-vie ne réussissent qu'avec Pauline, donc portées par l'amour: toutes les tentatives antérieures avaient échoué... Pour positif qu'il soit, le vin n'en devient tout de même pas un guide de vie, c'est tout juste un réconfort passager, il n'est pas question de verser dans la dépendance (pour le tabac, son héros ne pourrait peut-être pas en dire tout à fait autant...) et s'il en est gêné Angelo

⁴⁸ *Ibidem*, II, 1043-1049.

⁴⁹ «*Le vin – comme la dynamite plus tard – fait exploser la vérité des corps et celle des âmes*», dit fort justement à ce propos Luce Ricatte dans sa notice critique (II, 1422).

⁵⁰ Cf. la notice critique de Pierre Citron à propos du contenu de la bibliothèque de Giono sur le choléra (IV, 1310).

⁵¹ *Le Hussard sur le toit*, IV, 310-324.

renonce à ses bouteilles plus facilement même qu'à l'affection d'un chat de gouttière⁵².

Trop sensuel, le vin est exclu du premier contact avec la noble héroïne, qui se fait au thé⁵³, boisson autrement plus distinguée (et tout aussi indiquée en temps de choléra, puisqu'on fait bouillir l'eau). Le vin n'accompagne pas non plus les retrouvailles du héros avec son frère de lait et d'armes il ne convient guère à l'exaltation idéologique, pour laquelle la parole a besoin de toute la place. Il ne va pas non plus avec la lutte machinale et sans espoir contre la maladie qui revient ensuite au premier plan du récit, puisqu'alors le seul liquide qui apparaît est l'infusion de sauge⁵⁴: le vin va avoir dans la suite du récit une fonction trop noble pour être dispersée; il lui reviendra la part de l'amour, on ne saurait donc le galvauder avant l'heure. Si bien que pendant qu'Angelo et Pauline à nouveau réunis se fraient difficilement un chemin à travers malades, cadavres, peurs et égoïsmes, c'est à la monotonie de la polenta, de la cassonade et du thé que se fait leur ordinaire. C'est au point que *«Angelo refusa le pain de ménage qu'on leur offrait pour pas cher et le vin qu'on tirait d'un tonneau et dont, par conséquent, on ne pouvait pas être sûr»*⁵⁵: car pour être sûr, le vin doit être en bouteilles cachetées. Et il a fort bien fait, puisque cela s'avère être un hameau de voleurs qu'ils doivent fuir par la force: le vin, boisson de la confiance et des bons sentiments, n'y aurait donc finalement pas été bien adapté.

Le vin doit se mériter... ce qui le rend d'autant plus désirable quand ils y atteignent enfin, comme à un havre de paix dans la tourmente: *«ils découvrirent tout un lit de bouteilles pleines, soigneusement cachetées. C'était du vin rouge et blanc, même un alcool trop transparent et fluide pour être du marc et qui était sans doute du kirsch. En tout cas, il y avait là plus de cinquante bouteilles. – C'est peut-être la seule occasion que nous ayons de boire frais sans risque, dit Angelo. Ce vin est à l'abri des mouches depuis plus de cinq ans si on se fie à la date marquée sur les étiquettes [anachronisme?]; et pourquoi pas? Il n'y avait pas le choléra à cette époque. Qu'est-ce que vous en dites? – J'ai encore plus soif que vous, dit la jeune femme. Je pensais au maïs quotidien avec terreur [...] Ils avaient envie d'autre chose que de thé depuis longtemps [...] Je crois que je suis un peu ivre. – Ne vous en inquiétez pas. Buvez. Nous avons besoin de vin»*. Le vin fait parler, communiquer; plus il est fort et rugueux et plus il est salutaire; et l'ivresse est une bonne chose. Puis viennent les confidences d'amour voilé: *«je vous ai dit que mon mari a 68 ans? D'habitude on ouvre les grands yeux. Vous n'avez pas bougé un cil. C'est que je vous suis indifférente, mais... – Vous ne m'êtes pas*

⁵² *Ibidem*, IV, 367.

⁵³ *Ibidem*, IV, 377.

⁵⁴ *Ibidem*, IV, 435-464.

⁵⁵ *Ibidem*, IV, 561.

indifférente du tout [...] Il ne me viendrait jamais à l'idée que vous puissiez vous conduire d'une façon vulgaire. – Je suis constamment décontenancée avec vous, dit la jeune femme. Et c'est loin d'être désagréable [...] – Nous avons trop bu, dit la jeune femme. D'ici cinq minutes nous allons parler en vers». Ils vont alors se coucher, chacun dans une chambre, et «*Angelo employa son ivresse à construire un lit carré comme à la caserne*»⁵⁶. L'ivresse est un partage sensuel, certes, mais tout à fait chaste.

Par contraste, le vin qu'ils boivent le lendemain chez l'accueillant mais bavard médecin est «*très ordinaire*»⁵⁷, et en effet tous deux ne prennent pas vraiment plaisir à ce repas, qui a été comme un besoin mécanique: un bon vin y aurait à l'évidence été déplacé. En réalité, c'est que la tension de l'amour latent est trop forte, qui va exploser quelques pages plus loin avec le choléra de Pauline et la friction salvatrice.

Tout au long du roman, le vin a donc accompagné les meilleurs moments, et a connoté leur signification psychologique, voire spirituelle. Il va avec le partage, l'altruisme, la sensualité; il est un des meilleurs remèdes contre la maladie; il révèle les êtres l'un à l'autre et l'ivresse, décente, accompagne l'amour, mais celui-ci est profond, n'a pas besoin d'être déclaré. Le partage du vin au chapitre 12 ci-dessus présenté est le nœud de l'histoire, le moment-clé, celui qui donne son sens à l'errance précédente et qui prépare le miracle final de la guérison parce qu'avec lui «*la séduction a été plus forte que la mort*»⁵⁸. Dans tout cela le vin n'est pas central: il est simplement un puissant révélateur des pulsions généreuses, amour et aussi amitié et partage. Au centre il y a le choléra, la beauté des êtres et la générosité des dévouements et des idées. C'est cela que le vin surligne, scande, et contribue à révéler.

Ce n'est pas vin réel mais vin symbolique, vin spirituel, vin parabole – comme le choléra lui-même, et comme la quête initiatique de l'amour qui est aussi celle du roman. En ce sens, il traduit fidèlement l'histoire, il en est un fil... rouge.

SUBLIMATION DU VIN

Ce que le vin représente et souligne est donc passé du négatif au positif d'un texte à l'autre, depuis l'impureté malfaisante de la soulerie déchaînée jusqu'à la sublimation de la douce ivresse contenue, en passant par la fête épanouie des sens. Surtout, ce discours s'est affiné: le vin qui d'abord, dans *Prélude*, déclenche lui-même les événements, se contente ensuite, dans *Que ma joie demeure* et

⁵⁶ *Ibidem*, IV, 587-600.

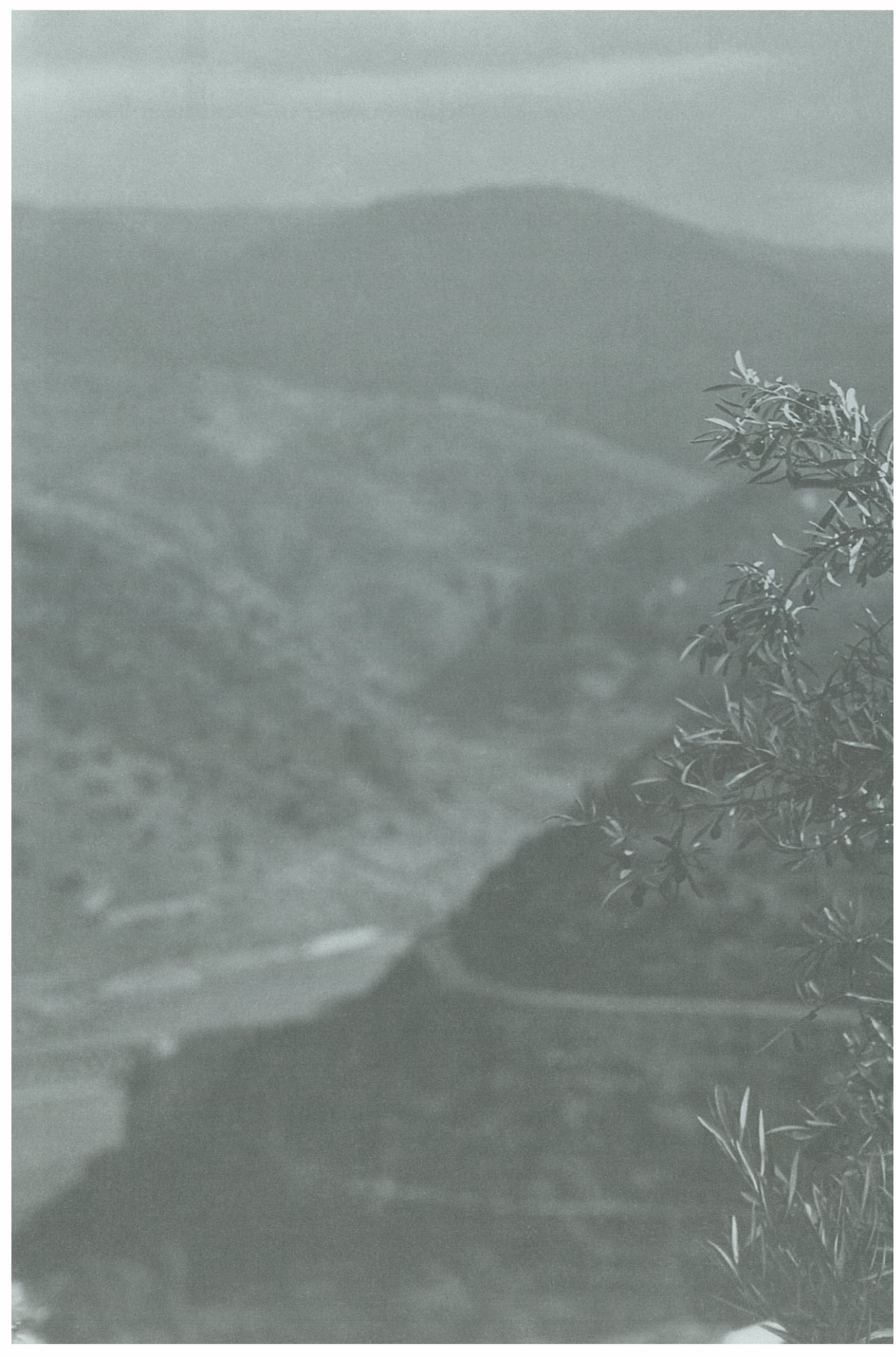
⁵⁷ *Ibidem*, IV, 609.


⁵⁸ *Ibidem*, IV, 620: «*plus séduisant que la mort*».

même dans *Batailles*, de participer comme un signal aux épisodes majeurs, et enfin, dans le *Hussard*, il en vient à accompagner comme en sourdine les nuances du récit dans son ensemble, pour en éclairer les sens successifs, mauvais ou bons, médiocres ou envoûtants, selon la compagnie qu'ont alors les héros, et surtout selon le degré de repli sur soi ou d'altruisme qui prévaut alors.

Mais ce n'est pas tout. Le rôle du vin change aussi dans la structure même de la narration et, du coup, il en arrive à la tendre, à la muscler de façon beaucoup plus efficace. C'est-à-dire que change la place du récit où vient se placer l'accent tonique du vin, le moment où à cause du vin – ou au prétexte du vin, ou avec l'accompagnement du vin – l'histoire bascule et l'important arrive. Ainsi, dans *Prélude de Pan*, la beuverie a lieu dès le début et se prolonge au long du premier tiers de la nouvelle; puis le vin quitte le devant de la scène et ce sont ses conséquences qui doivent, de folie en excès orgiaques, maintenir le lecteur en haleine. Dans *Que ma joie demeure*, le vin n'intervient pas tout de suite mais c'est toujours au premier tiers du texte qu'il vient prendre sa part, alors majeure, au banquet marquant le sommet positif du récit, après lequel la décomposition progressive vers l'échec final est un peu lente et répétitive: le moment-clé est arrivé sans doute trop tôt. Dans *Batailles*, l'arrivée des outres de "vin du glacier" et le partage de leur contenu forme bien aussi la charnière du livre et elle est déjà plus tardive, sensiblement placée au milieu du livre: la tension a pu ainsi être soutenue un peu plus longtemps, la fin de l'ouvrage peut en être un peu plus vigoureuse. Mais c'est le *Hussard* qui arrive à une quasi-perfection, en repoussant presque à la fin (12^e chapitre sur 14) la scène magique de la communion des deux héros dans une ivresse partagée recouvrant leur mutuelle déclaration d'amour latente, ce qui permet alors au récit d'épanouir son ultime et très brève scène du choléra vaincu par l'amour. Du coup il n'y a plus du tout de temps mort, et le vin a accompagné les phases successives de la montée lente et régulière de la passion, jusqu'à en consacrer l'aboutissement.

D'acteur ordinaire du récit, le vin de Jean Giono s'est ainsi transmuté et comme épuré en constituant de la construction littéraire elle-même, en partie prenante à part entière de la magie créatrice de l'écriture. Il est devenu encre de la plume. Nous revoilà au plus près, me semble-t-il, du rôle qu'il tient à l'occasion chez un Miguel Torga ou un Eça de Queiroz – tout particulièrement celui de *A Cidade e as Serras* – c'est-à-dire tout à fait accessoire comme réalité paysagère ou sociologique, mais tout à fait essentiel comme symbole d'accompagnement, comme support poétique et comme vecteur du nuancier multisensoriel où doit s'alimenter en permanence la tension du créateur.





A VINHA E O VINHO
NA LITERATURA

Aurélio de Oliveira *

Mestre Gil, Resende e Miranda com os vinhos em bolanda

INTRÓITO

Tenho muita notícia do pão.
Não tanto a tenho dos vinhos.
Mas nas trovas que aqui vão
dos poetas de Quinhentos
muito Baco há, senhores,
p'las esquinas dos caminhos.

Não se amofine o leitor!
Não tome por vinho, água-pé!
Todas as provas vou apor
em notas do roda – pé!

PRIMEIRA LEITURA

De tudo quanto se leu,
logo se conclui e entende:
Tomou menos vinho Miranda
que Mestre Gil ou Resende!

Assegura Baco, com mágoa,
que nos versos do minhoto
corre muito menos o vinho
que a cristalina água¹.

Sirvam duas estrofes d' exemplo:
*«A vossa fonte tão fria
da Barroca, em Julho e Agosto
Ah! quam bem que nos i sabia
Quanto na mesa era posto»!*²

E, na verdade,
mal os vinhos vão à merenda!...
Mas,
que das noites é alongador
como as terras e vinhas de renda
nas canseiras do lavrador³.

* Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Investigador do GEHVID.

¹ MIRANDA, Francisco Sá de – *Obras Completas*. Notas e pref. de M. Rodrigues Lapa. 2.ª ed. Lisboa, 1942-1943. (Clássicos Sá da Costa). Vols. I e II. Passim.

² MIRANDA, II, 85.

³ Idem. Outra referência à carestia de vida. Desta feita, com referência expressa à subida das rendas agrícolas em que o lavrador, geralmente «*paga muito mais do que deve*» (MIRANDA, II, 90). Menos sentida porém, que nos restantes sectores.

E, como referência local, abaste o que diz, dos vinhos, com graça: Que ao lado dos azedos de Basto se engole a ardente cachaça⁴.

«A quem nos convites dado a provar, se lhe aprouvesse, depois nos olmos mostrado: – Nunca vi – disse – enforcado que a força assi merecesse»⁵.

E, para última conveniência, enquanto maduram as uvas, se não presenteia ninguém com pelotes ou com luvas!⁶

SEGUNDA LEITURA

Nos bardos do Cancioneiro, em geral, é onde o vinho mais corre e mais gente desatina! Será mesmo o lugar primeiro, na prosa, em Portugal, onde o Rei Baco domina.

Já na Época de Quinhentos, (e se a leitura não erra), se adulterava ou bebia duro (menos no verde, que no maduro): pois era í a mór da guerra:⁷

Para tudo se recomenda: Para a mesinha, e sorte torta para gozo, para oferenda, como em Hanrique da Mota.

⁴ Idem, II, 86. Referência clara, à destilação de vinhos e/ou bagaços. (Ver, aqui adiante, idêntica referência em Resende ao referir a cachaça do Abreu «ali p'ros lados de Osela»! Dos primeiros pode ter servido para compor e melhorar vinhos na região do Douro cuja prática naturalmente seria idêntica. (Ver o que sobre isto deixamos dito em *Capítulos para a História do Douro*. A publicar).

⁵ Idem, II, 82. Creio ser das primeiras, se não a primeira referência, ao sistema de cultura de Entre Douro e Minho. A cultura (ou sistema) de *enforcado* usando as árvores das bordaduras dos campos e leiras de cultura: olmos (como vemos), carvalhos e choupos, sobretudo, embora se pudessem as vides «enforçar» em árvores de fruto. O sistema de cultura em latadas é mais tardio (processo selectivo que aqui e ali se vai usando a partir do século XVII). Só os melhores proprietários o puderam, porém, ir praticando. Os Monges beneditinos muito para isso contribuiriam nas explorações que directa ou indirectamente controlavam. Mas é um facto que alguma mudança começou por aí levando a um uso mais frequente pelos finais do século XVIII (altura em que em algumas das Casas se experimentou a cultura em linha) e, depois, durante o século XIX. (Vide OLIVEIRA, Aurélio de – *A Abadia de Tibães*. Porto, 1979). Não se olvida, que já em datas anteriores se usava em pequenas latadas junto às casas cobrindo pequenos alpendres, pequenos rexiros e quinteiros. É a esta circunstância que as latadas vêm já referidas em Mestre António, em 1512. (RIBEIRO, Luciano – *Uma Descrição de Entre Douro e Minho por Mestre António*. «Boletim Cultural da CMP». Porto. Vol. XXII (1959), p. 9. Outrossim cartografadas no Livro de Horas de D. Manuel). Porém, não como sistema generalizado de cultura.

⁶ Idem, I, 64 ... cada coisa no seu tempo!

⁷ RESENDE, Garcia de – *Cancioneiro Geral*. I, 344. Primeira referência clara a que, já então, nos vinhos se pedia a qualidade e, pensa-se, que sobretudo fora das adulterações... que, idênticamente, ficam, também, desde aqui, documentadas.

Assim, p´rá solteira,
p´rá casada , e p´rá pega!
E, D. Leonor da Silva,
tanto à pressa casada,
como praga,... vinho beba!...⁸

«Como a cachaça do Abreu
ali p´rós lados d´Ósela,»
para tudo serve o vinho:
limpa a maleita!
limpa bostela!
tira a tosse e a mazela!
tira a lepra do focinho!...⁹

E a receita tanto vale
pró mísero do mendigo
P´, ró vilão, como p´ró frade:
mesmo que o recado acabe
direitinho em D. Rodrigo:

«Levareis mais sobraçada
borracha cheia de vinho
a que deis gram topetada
muy bem dada
se cansardes no caminho.
Çarrar-vos –eis no que digo
E fazey por ser vermelho
E avê-me por vosso amigo,
Dom Rodrigo,
Pois vos dou tão bom conselho»¹⁰

Até a mula de D. Diogo
escouceia, faz pirraça
ande ela pelo caminho
ou presa, às moscas, na praça,
quando sol aperta em fogo:
«Todos tiveram folgança,
Senhor meu, neste caminho
Cevada, pão, carne e vinho
Tudo foi em abastança.
Senão eu, sem esperança
Qu´sta fome (e esta sede) por
[herança
m´ atormenta»¹¹

Resende foi dos vinhos
um bom conhecedor!
Di-lo sem abatimento,
e, com grande clamor
entre os da Atouguia, Lourinhã
de Lamego, Porto e da Guarda
não poupa, logo de manhã,
o escrivão – Corregedor:

⁸ Idem, I, 117.

⁹ Idem, I, 59.

¹⁰ Idem, II, 40. *Borracha*: recipiente de couro, com bocal de madeira para transporte de líquidos e de vinho. Mais uma vez, ao lado de outras referências, a clara escolha e preferência pelos vinhos tintos. Os brancos eram, aliás, muito raros e pelo que se vê, muito menos apreciados! (mas no Porto, onde ocorriam os vinhos de todo o alargado hinterland «de cima de douro», desde Lamego aos «de Vila Real e de Vila real pera baixo». (OLIVEIRA, Aurélio de – *Vinhos do Douro na primeira metade do Século XVII*. Gaia, 1982). Os brancos do Douro, aparecem nos mercados do Porto, com preços quase sempre superiores aos “vermelhos” (Vide nossos *Capítulos para a História do Douro*). Estamos ainda longe dos grandes consumos dos tempos posteriores (Século XVIII), mas fica esta referência à normalidade de vinhos nas refeições do português de Quinhentos. Fosse no acompanhamento do peixe (ver a sardinha do Corregedor!) ao mais variado tipo de carnes.

¹¹ Idem, II, 271.

«Tem ofício na cozinha
Das caldeiras mexedor
E Sobre lombos da sardinha
Bebe mais fruto de vinha
De quanto leva um tenor»¹²

Como a trova não ofende,
trarei agora aqui
(mui breve e em resumo),
o que do clero e do sumo
diz Garcia de Resende.

«Óh vinho quem te perdera
Primeiro que te comprara
Òh! quem nunca te provara
Ou provando-te morrera!

Que farei em vossa ausencia?
Não posso ter paciência
Por vos ver assi perdido!
Ò pipa tão mal fundada
Desditosa,
De fogo sejam queimada
Por teres tão mal guardada
esta rosa!»

Vai a culpa para a negra:
«Ah!, perra do Manicongo
Tu m'éntornaste este vinho!
Hũa posta de toucinho
te vou gastar nesse lombo!»

Qual quê?
Não fará o que quer
Vossa mercê!

«– Aqui estar juiz no Fora!
mim logo vai té lá
Mim também falar Mourinho
Sacrivam
Mim medo não ter no toucinho
Guardar não ser mais que vinho,
Creligam!

– Chorareis a minha pipa!
Do meu bem de Caparica!

Oh! gordo padre vigayro,
Vós que sabeis que dor é
Ajudai por vossa fee
A choror este fadayro!
Se perdera breviayro
Ou a capa que comprey
Nam chorara o que chorey!»

¹² Idem, I, 102. As inferências são explícitas: referência a terras de bons vinhos no Século XVI e que já desde aí seriam dos mais consumidos e apreciados no País. Depois, a acusação a uma oficialidade venal, a que os vinhos emprestavam um certo condimento temperamental e comportamental. E, ao que se vê, os vinhos (sempre dos vermelhos) iam muito bem com a sardinha. Outra referência paralela a um pescado de largo consumo, que os galegos, do Norte até Lisboa, metiam em grande quantidade e frequência nas terras de Portugal, incluindo muitos centros pesqueiros do litoral. Sirva o Porto de exemplo. E, como vemos, não eram só os plebeus e população rural que a este peixe recorria. (Vide nosso e em colaboração com LOMBARDERO, Jaime Garcia – *Alguns dados em torno das relações entre o Porto – sua região – e a Galiza na Época Moderna*. Porto, 1979; *Do Porto a Pontevedra*. (Séc. XIII-XVII). Pontevedra, 2001. No Prelo).

Para o Juiz dos orfãos:

*«Vos que tendes jurdiçam
Naqueles que nam tem pay,
Vynde, vynde, aqui choray
Que eu também órfaão sam!»*

A reposta

logo alí, bem asinha,

fica posta:

*«Esforçay, nam vos mateis
Perto he daqui a Agosto!
A negra fica convosco
Com que vos confortareis.
(Que mais quereis)?
Do perdido nam cureis
Nem que chameis aqui del Rei!
Eu vos consolarei!»¹³*

Mais há inda p'ra contar
nas trovas de Mestre Garcia.

Mas, por hoje,
não direi mais.

*Virei aqui em outro dia
porque mui atrasados vão
meus trabalhos sasonais.*

Diremos com ele, porém:

Haja merenda, haja tasco,
tão só, pelo caminho:

*«que renego da renda também
que é menos que o gasto
como renego também do pasto
em que não entra o bom vinho»¹⁴*

Por remate

e pera qu' Anrique da Mota
não fique de beija torta
ante o Testamento da Parda,
dispersado o arraial,
ouçamos como brada,
com grande contrição,
«a confysam final»:
*«In die illa tremenda
quando for o çeo movido
e o vinho faleçido
que nam achem quem no venda
nem fiado nem aa tenda
nem per força nem per roguo.
Domine michi defenda
De tam aspera emmenda!
Ante me julgue per fogo!»¹⁵*

Agora,

per qu' o fim não seja tardo
passemos ao outro bardo:

¹³ Idem, II, 253-255. Forte e sarcástica diatribe acerca da luta do clero com os vinhos! (vinho e sexo são coisas que muito convêm. E, na falta de um... serve o outro! Refira-se como os vinhos da Caparica eram dos mais apreciados (*celeberrima Caparicae, notissima Flandriae et Gernmaniae Principibus!* cit. em OLIVEIRA, Aurélio de – *Capítulos para a História do Douro*). Veremos aqui ainda outras alusões muito elogiosas a esses vinhos. Estas estrofes andam, porém, carregadas de outras significâncias, na verdade, muito mais extensas e importantes que o consumo de vinho, propriamente dito (Vide nosso: *Nos Rumos da Modernidade*. Braga, 1999). Paralelamente, outro dado de relevância atinente às vinhas: a de que a maturação plena, e a colheita se faria, então, habitualmente pelo mês de Agosto. Referência a reter para a História do Clima em Portugal (Sem mais, vide nosso: *Clima e colheitas em Portugal*. No Prelo. Parte em, nosso, *Capítulos para a História do Douro*). Estamos ainda na primeira metade do século XVI.

¹⁴ Idem, II, 102.

¹⁵ Idem, II, 265/264.

TERCEIRA LEITURA

«E pois o primor inteiro
 nace aqui em tais lugares,
 e todo o al he grosseiro,
 não presuma o soveiro
 de dar tamaras doçares.
 Gil Vicente, o autor
 me fez seu embaixador,
 mas eu tenho na memória
 que pera tão alta história
 naceo mui baixo doutor»¹⁶

Nos vinhos e nos frutos
 se esbugalham
 (no *Auto dos Quatro Tempos*)
 os desejos do vilão,
 passados os rigores do Inverno,
 chegados os benefícios do Verão:

Pelo estio,
 apetitosos e cobiçados
 são, por todo o lado, os frutos:
 para as gentes mesquinhas
 e caterva de animais

«que muito gostam de furtar
 e pascer,
 polas vinhas
 que não puseram seus pais»¹⁷

Do plantio à colheita
 são cuidados, trabalhos mil!
 Come o senhorio a renda,
 come o bacelo a cabra vil!¹⁸.

A cava das vinhas,
 diz o nosso Mestre Gil,
 é trabalho bem esforçado
 bem suado e bem servil!¹⁹.

Se o da terra se vai
 outro logo aqui vem.
 Bebe o perro e come o lobo
 da vinha que o escravo,
 a todo o custo, mantém!²⁰.

Ter vinhas em Mestre Gil
 já não é desdém nem vileza.
 Produzem bom rendimento,
 são sinal de riqueza,
 prenúncio de bom casamento:

¹⁶ VICENTE, Gil – *Obras Completas*. Lisboa, 1942-1944. (Clássicos Sá da Costa). VI, 64 .

¹⁷ Idem, IV, 320-322.

¹⁸ Idem, IV, 264; V, 201.

¹⁹ Idem, V, 357. Uma realidade social (e económica) grande: o peso das rendas agrícolas que com encargos da feitorização levava tudo ao lavrador, mesmo num sector que já seria mais rentável – a lavoura dos vinhos. (Vide *Nosso, Braga e o Arcebispado no tempo de D. Fr. Bartolomeu dos Mártires*. Braga, 1999).

²⁰ Idem, IV, 264. A estrofe anterior como esta, documentando a entrega dos trabalhos agrícolas aos escravos – realidade social e económica muito importante e significativa em Portugal, sobretudo na primeira metade do século XVI. Saída da população (com claros reflexos na produção agrícola, tenha-se dito também o contrário) e sua substituição pelos escravos. A vinha, pode ter sido, sobretudo no Sul, um dos sectores que mais utilizou essa mão de obra africana. É mesmo possível que ao lado dos açúcares nas ilhas e no Brasil se pudessem contrapor, na metrópole, as lavouras dos vinhos como das fainas em que mais foram utilizados! (Mas ficam por aprofundar estas realidades aqui tão só sugeridas ainda que devidamente documentadas!)

«Tem muitos pomares e vinhas
E mil pinhas
de rosas para folgares
Tem vilas e lugares
E mais de trinta e nove galinhas!»²¹

Que não entre bicho em rolha!
Depois de longos caminhos
(na *Romagem dos Agravados*)
Mestre Gil, alfim, faz escolha:
maus vinhos e maus vizinhos
ali vemos, ajuntados²².

Aos menos bons das Castelas
antepõe, Mestre Gil, os das Beiras.
Em frescos pichéis de barro
(venham eles per almocreves,
per bestas muares ou per carro).
«Trazei os vinhos das Estrelas»!
mesmo que em preço careiro
sempre será preferido
«ao castelhano vinagreiro»²³

«traze mais um pão
E o vinho das Estrelas.
– Quanto trazerei de vinho?
Três pichéis deste caminho.
Dais-me um cinquinho, no mais?
– Toma ahi, mais dous reaes»²⁴

Ali p'rórs lados de Celorico
e pelas Terras do Sardeal
cantar, bailar e beber
todos gostam, não al²⁵

Bom comer, melhor beber
todos querem, pois então!
Até o clérigo relapso o diz
pela voz do Ermitão.²⁶

«E que fosse num deserto
D' infindo vinho e pão
E a adega muito perto.
Bem longe a contemplação!

²¹ Idem, I, 60. As frutas e os vinhos seriam no século XVI (como posteriormente) dos sectores mais vantajosos da agricultura nacional. Mercê de factores vários que não se podem aqui analisar com mais detalhe. Os vinhos sobretudo, beneficiando de uma “liberdade” do comércio e circulação invejáveis relativamente a outros produtos de primeira necessidade, puderam constituir, quase, um ramo à parte na economia agrícola nacional. Na sua cultura e no seu trato se fez riqueza e se obteve até às vezes nobilitação! (Mais uma vez sirva de exemplo o que se passou no Porto com os vinhos e os vizinhos-cidadãos «criadores de vinhas em cima de doiro» no Século XVI e seguinte(s). (Vide trabalho nosso já citado).

²² Idem, V, 79.

²³ Idem, V, 102-103. Indubitavelmente os vinhos das Beiras eram dos que mais circulavam. E a maioria deles extraíam-se do Vale do Douro da margem esquerda onde se localizava Lamego – que não era a única terra que produzia e exportava bons vinhos. Iam para todos os lados já no Século XVI: para o Minho, para o Sul, para as Castelas, para a Corte, pelo rio em barcos, mas também entravam no Porto «per almocreves per bestas muares e per carro» – os meios que indubitavelmente mais se utilizavam nos itinerários terrestres (Vide *Capítulos para a História do Douro*). Nota: documentada também o gasto e consumo de vinhos vindos de fora que concorrenciavam com os portugueses.

²⁴ Idem, 103.

²⁵ Idem, IV, 221. Outra referência a terras de bons e de muita produção de vinhos. Em particular os de Celorico da Beira. Baco, crismou o lugar, por isso, de Celorico – o Bêbado! (Vide *Capítulos para a História do Douro*).

²⁶ Idem, IV, 216-217. Não o dizia só Gil Vicente. Ribeiro Chiado (1545?) glosava-o noutro mote: «Mui

À ceia e jantar, perdez,
 ao almoço, moxama
 E vinho do seu matiz!»
 E, pela noite,
 «que a filha do juiz
 me fizesse sempre a cama!...»²⁷

Para uma boa vianda
 se requer do melhor vinho.
 Assim, na “ovelhada” das Beiras
 «ou p rá metade d´ um cabritinho»²⁸

A vinha ou o vinho são
 (na *Farsa de Inês Pereira*)
 um sinal de perdição!
 Que o diga o Clérigo da Beira
 quando à Lia, deitou a mão!...²⁹

E não era nada estouvado
 este discípulo de Baco,
 este créligo sangacho:
 vede, lá!
 «Diz que havia de saber
 se eu era fêmea ou macho!»

E logo ali lhe deu a sova,
 que nem marido depois da boda:
 «foi e esfarrapou-me toda
 do cabeção à camisa!»
 (Já não era a vez primeira
 desta moça vinhateira):
 «Assi me fez dessa guisa
 outro, no tempo da poda»!!!³⁰

Também do comer
 das uvas e das ameixas
 Branca Anes – a Brava –
 do marido fez as queixas:

«e sobe o malvado às figueiras,
 come o verde e o maduro;
 e quantas uvas penduro
 jeita nas gorgomileiras:
 parece negro monturo.

elle me vindima as parreiras
 e não sei que faz das uvas»³¹

Há bons vinhos pelo Centro.
 Também os há por Cascais.
 Mas os da Candosa são aqueles
 que os ratos preferem mais³².

bem se pode viver / sem ver auto nem autinho / pão, carne pescado e vinho / isso só queria eu ver / porque isto anda o caminho». (*Auto da Natural Invenção*. Ed. do Conde da Sabugosa. Lisboa, 1971, p. 89).

²⁷ Idem, IV, 216-217.

²⁸ Idem, V, 111. Boas carnes exigem bebida, e boa bebida. Vinhos dos melhores. Para os Quinhentistas apreciadores, sempre, sempre, dos vermelhos!

²⁹ Idem, V, 223.

³⁰ Idem, V, 224. A socio-antropologia do vinho, (como o imaginário do vinho) tem um selo e um itinerário eminentemente masculino. A cerimónia e a liturgia do vinho são, efectiva e essencialmente, masculinas. Em algumas tarefas, porém, e como se vê, surgia já também a mulher. Então Baco, do podador ao clérigo, não perdoa!

³¹ Idem, I, 227.

³² Idem, V, 350. Novas referências a outras terras de vinhos, com alguma circulação no mercado interno. Alguns deviam essa irradiação aos hábitos de origem de alguns estratos sociais que se deslocavam pelo país, como era o caso dos ratinhos que afluíam às fainas sazonais do Sul e da

Menos bons são os do Minho
na vicentina ementa,
excepto os de Riba d'Ávia.
Mas, a outros,
da má fama não isenta:

«Os de Óbidos e Santarém?
Se aqui pedirem pousada
Dem-lhes tanta bordoada
Como de maus vinhos tem!»³³

Ao clérigo da Beira
recomenda
que alimpe mui bem a pia
e não asse sempre castanhas!
E, em levando à vinha a merenda,
que com frangas e capões,
(ou galinhas)
marmelos e melões
ou noutros cuidados,
se não prenda³⁵.

E nas tabernas das Beiras
os vinhos não correm a sós.
Há de toda a trataria:
da manteiga ao veludo,
do pão de calo, às filhós.
Todo o género de mezinha abonda
que, com gaitas e moças formosas,
fazem curta a noite longa:³⁴

Capital levando atrás de si os vinhos que mais apreciavam – os da Cadosa (que, aliás, eram também das Beiras geralmente produtora de bons vinhos. Como acima se referiu).

³³ Idem, VI, 243. Mestre Gil não apreciava nada estes vinhos a avaliar por esta saborosa referência aos destas proveniências. Dos azedos do Norte que se cultivavam de enforcado – mas que só para enforcados serviam, como dissera Miranda – exceptua porém os de Riba d'Ávia. Referência a sublinhar, por que denuncia alguma penetração destes vinhos (na verdade, da Galiza) em alguns mercados; cremos que essencialmente na Capital. Mas os de Monção aparecem várias vezes referidos.

³⁴ Idem, V, 351. As estalagens tiveram uma relevância muito grande nos circuitos dos mercados internos. Para alguns produtos, como locais e centros de consumo de determinadas mercadorias. Entre elas os vinhos (até pelos seus efeitos colaterais nesses lugares de convívio)... Depois, também, como nódulos importantes da circulação de outros produtos. Finalmente um papel não menos relevante em termos sociológicos e culturais. Passe, na verdade o escândalo da afirmação. A importância na manutenção e difusão de temários, modas e manifestações etno-musicais e literárias histórias, tradições, romances etc. (de que muitos almocreves eram, aliás, bons cultores e bons difusores. Foram-no ainda por muitos tempos dentro da Era Moderna! (Para quem não me acredite, vou citar-me mais outra vez: *Peregrinação por Terras de Portugal em meados de Seiscentos*. «Rev. da Fac. de Letras, Filosofia». Porto. 2ª Série, nº 14 (1997). *Olhares e impressões do Porto Setecentista. 1789-1790*. (James Murphy). «O Tripeiro». Nº12 (1998). As estalagens da Beiras estão aqui expressamente referidas pela sua importância estratégica (e, logo, de grande frequência) entre as terras mais povoadas do Norte e os maiores centros consumidores do Sul. E mais se poderia dizer, mas ficamos por aqui.

³⁵ Idem, V, 17- 24. Para lá de mais uma violenta cacetada no clero (muito se meteu Mestre Gil com ele (e nem por isso o puseram a assar, na fogueira!) esta referência marginal mas muito de fixar e reter: a enorme importância da castanha do Douro e das Beiras no ciclo alimentar não só da região como de muitas outras localidades para onde era exportada em grande quantidade incluindo ilhas, ultramar e até para o estrangeiro. Nestes tempos era cultura mais importante que os vinhos. E dela, como vemos, todos se alimentavam. Um substituto ou um complemento da produção cerealífera

Reparem também naqueste:
 Musicado (ou não) com alaúde
 Vinho bom cura a peste
 e faz mui bem à saúde!³⁶

Para o são
 Pr'ò "aleijado",
 Pr'ò doente
 já lá dizia Resende
 numa rima mais corrente:

*«he hũa cousa muy saã
 pera os corrutos aares
 nos dias caniculares
 o beber pela menhaã
 Atouguya ou Lourinhaã
 Quem nam tiver, Caparica
 Sobre pera ou maçaã
 E o alheé cousa vaã
 Em salvo esta, quem repica»³⁷*

Para o bom desempenho
 do clérigo com a donzela,
 a par de outras mezinhas,
 (não diz bem como é
 entre os sumos do marmelo
 e as favas de Guiné...)
 muito se lhe recomenda
 tomar o suco das vinhas³⁸.

Entre os vinhos claretos,
 entre os brancos e os tintos
 Mestre Gil dá os conselhos!
 Para as boas refeições?
 «muito bons vinhos, vermelhos!»³⁹

muito importante! Por outro lado, a referência à *pia*, não tem apenas efeitos sarcásticos e ridicularizantes: era a castanha o principal alimento dos suínos das Beiras, razão, aliás, das suas excelentes carnes e presuntos, (pelo menos assim opinava outro bom comedor – Rui Fernandes). Dali saíam, por esses tempos já, para diferentes terras e muita quantidade para a capital do Reino e mesa de Sua Alteza (a darmos crédito, como se deve ao «*tratador das lonas de El Rei*» que tal nos assegura, pelos anos de 1530-1532! OLIVEIRA, Aurélio de – *Capítulos para a História do Douro*).

³⁶ Idem, VI, 241.

³⁷ Idem, II, 265. Gil Vicente diz o mesmo pela boca de Maria Parda (Atouguia, Abrigada, Curujeira. Idem, VI, 241).

³⁸ Idem, VI, 106-105. Referente também às notas anteriores: novas alusões a terras de bons vinhos. Recomendavam-se, porém, estes bons vinhos para mesinha, louvando-se os seus efeitos benéficos para a saúde em beberagem acomodada e atempada: recomendavam-se como mata-bicho, logo manhã cedo, fizesse calor, fizesse frio. Estas propriedades terapêuticas são, pois, recomendadas e reconhecidas por Resende. Não menos recomendados se faziam, como vemos também, pelas suas propriedades afrodisíacas, a que o clero, pelos vistos, recorria com desabusada frequência. (Falo apenas pelas repetidas e muito interessantes referências, quer de Mestre Gil quer de Resende, do qual não aduzo aqui tudo). Ora sós ora, às vezes, calibrado com outras drogas. (Veja-se aqui as referências aos afrodisíacos da Guiné e de outros lados). Poderia juntar (mas aqui não posso) que as qualidades medicinais do vinho andam referenciadas por outros lados, inclusivé em alguns dos primeiros tratados dos físicos e médicos da altura (inter alii: «*ut insignis Medicus de illo dicere solebat...*» apud VASCONCELI, Ant. – *Anacephaleoses*). Ora tomados sós ora em adequadas misturas. As outras – as suas propriedades báquicas e afrodisíacas – demasiado glosadas e cantadas para que passemos com a referência. Daí a sua encantadora presença que estes poetas – cujas alcovas e adegas estamos revistando – de modo algum esquecem ou dispensam. Mais vale uma pequena ajuda que uma grande compreensão! – terão implorado, frequentemente, a Baco!...

³⁹ Idem, VI, 116. Disseram alguns (e já escreveram) que os claretos aparecem em Portugal muito tar-

A apologia da bebida
pela boca do romeiro meão,
vara e cabaça na mão,
encontramos, de seguida:

Em bebendo:

Ah!

«*Não há hi tal coração
Como depois de beber!...
Que Deos não he senão prazer,
e quantos santos lá estão
o dirão, se for mister*»⁴⁰

Mas,... para além do vilão
Mestre Gil traz à liça
todos os que, pela minhão ,
logo o tomam, durante Missa.

Fugindo aos azedos de Basto
a caterva do Clero tem
desde Monção a Sacavém
nos vinhos, guloso pasto:

O Cura, o arcepreste, o capelão
como também o Patriarca
os topa de borracha na mão,
andem de mula ou de barca⁴¹.

«*He Cura do Lumiar
sochantre da Mealhada
arcepreste da canada,
bebe sem resfolgar.
He capelão terrantês
bom ingrês,
Patriarca em Ribatejo
beberá sobre hum cangrejo
as guelas dum francês.*

*Danor, di-me, he Cardeal?
D 'Arruda ou da Caparica?
Nenhua cousa lhe fica
senão sempre o vaso tal!*⁴²

Dele bebem os meados
Ainda mais os taberneiros.
Dele os judeus, os traficantes,
os poltrões, os Cavaleiros⁴³

diamente. Seriam filhos de Setecentos e, sobretudo, Oitocentos – (e também para outros, foram os mesmos ingleses que o descobriram!). Fica aqui esta referência vicentina: a preferência, como aqui várias vezes vem referido, ia para os tintos (independentemente da sua cor). Ainda que seguramente menos correntes que os outros no Século XVI, os claretos corriam então, fossem de mistura, fossem de fabrico, fossem de cultura de castas e variedades adequadas. Fica a esses peritos o esforço de esclarecer a sua genética. Sendo certo que até a poderão ir buscar a tempos muito mais recuados. Já em 1377 se fazia destrinça entre tais Vinhos (OLIVEIRA, Aurélio de – *Capítulos para a História do Douro*).

⁴⁰ Idem, VI, 146. Outra estrofe, esta de Mestre Gil, (para a de Camões ver *Nos Rumos da Modernidade*) que seguramente passou despercebida aos “catadores” de heresias (ou ousadias) da Inquisição! «*Que Deus não é senão Prazer*» (!...). Que herética e comprometedora igualdade entre o Prazer e a Divindade e entre Esta e o Prazer! Apenas liberdades báquicas?

⁴¹ Idem, IV, 135.

⁴² Idem, IV, 135. Novas referências a terras e vinhos de qualidade (aos quais o clero – ao que se vê – dava clara preferência). Os monges bentos de Entre-Douro-e-Minho, sobre os verdes que conheciam, preferiam os macios de Trás-os-Montes que almocreves, por vezes privilegiados, levam às portarias dos seus mosteiros, bem como os «*maduros de Monção*», sobre os quais para melhor o poderem beber, impuseram rendas directas. (OLIVEIRA, Aurélio de – *A Abadia de Tibães*).

⁴³ Idem, II, 93.

Que todos o tomem também.
Mas não tanto com'ó bebarro
Que, pelo bafo que tem,
espanta os bois e o carro!⁴⁴

Mestre Gil levou à Feira
toda a casta de mercadorias:
Patos, cabras, francelhos;
ovos, azeite e morcelas;
carne de cão, de gato e moelas.
E também levou galinhas!
Quase se esquecia de Baco,
Passou de raspão pelas vinhas!⁴⁵

A contra-tempo,
perorando,
quase sumido,
na tenda o vem a expor
esbracejando,
– Hei! freguês, amigo:
«*Não julgueis vós pola cor!
Porque em al vai o engano
Ca dizem que sob o mau pano
Está o bom bebedor
Vá: não digais mal do ano!*»⁴⁶

O impagável Mestre Gil,
com desmedidas chalaças,
que a mofa e o riso embarga,
de Baco se despede, pelas praças
nas travessuras e ardil
do Pranto de Maria Parda.

Para que o meu rabiscar
não estrague piada tanta,
em antologia vou deixar
como a Parda pintou a manta.

Antes se diga, porém,
que muitas casas,
na Capital,
os ramos à porta tem,
onde há moças e ociosos
a par de vinhos cheirosos
como hortelã ou alecrim,
venham eles de Monção,
da Arruda, Landeira ou Cartaxo
ou dos lados de Almeirim⁴⁷.

As ruas?
Umás atrás de outras são!
Vão da Rua da Ferraria
E da Cata que Farás
até rua de S. Gião!⁴⁸

⁴⁴ Idem, VI, 423.

⁴⁵ Idem, I, 237.

⁴⁶ Idem, I, 214. Parece-nos, em termos enológicos, particularmente importante esta passagem. O paladar, gosto e preferência dos vinhos não se deve tomar principalmente pela cor. (E parece que não se tomava para os apreciadores já no Século XVI). Mestre Gil assim opina e, por isso, deixou sentença. (Pode ser já a recusa ou denúncia de misturas e corantes, mas, acima de tudo, como estamos em crer, a preferência pelo apaladar dos vinhos e pelas suas qualidades enológicas que muito pouco podem ter a ver com a cor ou podem estar muito para além dela. Mestre Gil aparece-nos como o primeiro enólogo. Soube antepor à cor, o paladar e o aroma. Sobre isto outra expressa referência aos vinhos cheirosos (no *Pranto da Maria Parda*) – vinhos «*bem recozidos* (isto é, velhos) e *de muy bôs cheiros*» (VI, 241).

⁴⁷ Idem, VI, 241; IV, 134. Novas referências a terras com vinhos apreciados e de qualidade no Portugal de Quinhentos umas coincidindo com as Resende, mas outras não.

⁴⁸ Idem, VI. *Pranto da Maria Parda*.

Ele é a Praça dos Canos!
 Ele é o Poço do Chão!
 (acrescentaria também
 as do Poço do Borratem)!
 Inda mais a rua dos Fornos,
 'té Travessa do Mata-porcós
 (onde a Biscaíña não fia
 e regateia meus trocos)!

Os ramos e as "capelas"
 a miúde também vão
 (passo sim, passo não)
 desde a Rua da Mouraria
 até à Baixa da Ribeira
 (onde a Parda passara um dia
 em acesa taverneira)⁴⁹

Mas, se a Parda não mente,
 nunca houve tanta rama,
 assegura Gil Vicente,
 como nos Bairros d'Alfama.

Desta, afirma serem tantas
 como as pulgas lá na cama!
 Eis – como diz –
 (pondo o dedo no nariz):

*«quatro ramos bem cagados
 os tornos todos quebrados
 aos bicos de minha mama»⁵⁰.*

Vi, também, no motete
 beber Parda por cabaça.
 Diabo da porcalhona,
 até no mijar tem graça!⁵¹

Como no verso sou bem fraco
 aqui vos deixo, finalmente,
 os arrotos da Maria Parda,
 o Testamento de Baco:

*«A minha alma encomendo
 a Noé e a outrem não
 E meu corpo enterrarão
 Onde estão sempre bebendo.
 Leixo por minha herdeira
 Lianor Mendes d'Árruda
 Que vendeo como sesuda
 por beber, té à peneira.*

*Item mais mando levar
 Por tochas cepas de vinha
 E huma borracha minha
 Com que me hajam d'encensar,*

⁴⁹ Idem. Passim

⁵⁰ Idem. E referente também às notas anteriores: Gil Vicente acantona aqui de modo muito explícito quer os principais mercados de vinhos na capital quer, sobretudo, aos de consumo, aludindo também às numerosas casas, tabernas e tascos para sua beberagem. As ruas são expressamente referidas. Casas de folia, jogo e prostituição, por onde a Maria Parda evidentemente peregrinou ora só, ora muito bem acompanhada. Mais uma vez, não esquecendo os clérigos que, em Gil Vicente e Resende, são, de facto, dos melhores e mais entusiásticos devotos e cultores de Baco, (salvo, claro, esta desgraçada da Maria Parda e, umas quantas outras como a Joana ou a Lianor Mendes de Arruda!...) Dado importante também a reter é a presença de vinhos estrangeiros. Mas não vimos outros que não os das Castelas. Uns fracos (ou menos bons), mas outros inegavelmente bons: destes os de Riba d'Ávia e os de Madrigal (Idem, VI, 242). Será uma presença incomodativa para a produção nacional. Viria porém, e por fim, a ser proibida a sua introdução no Reino em 1683 (nesta altura, envolvendo também os da Catalunha) (OLIVEIRA, Aurélio – *Capítulos para a História do Douro*).

⁵¹ Idem, VI, 235.

*Levar-me-ão em hum andor
de dia, às horas certas
Que estão as portas abertas
Das tabernas por hu for.*

*Diante, irão sem pejo
Trinta e seis odres vazios,
Que despejei nestes frios,
Sem nunca matar desejo.*

*Não digam missas rezadas!
Todas sejam bem cantadas
Em framengo e alemão!
Porque estas me levarão
Às vinhas mais carregadas!*

*Item, dirão por dó meu
4, 5 ou Dez trintários,
cantados por tais vigários
que não bebam menos que eu.*

*Sejam destes, três d'Almada
e cinco daqui da Sé
que todo eles são
dos bons filhos de Noé
a quem sou encomendada.*

*Item, mais me cumprirão
As seguintes romarias
Com muitas ave marias
E não curem da de Monção.
Vão por mim à Santa Orada
D'Atouguia e d'Abrigada
E à Corujeira Santa
Que me deram na garganta
Saúde na peste passada!*

*Assi por me salvar
Fiz este meu testamento,
Com mais siso e entendimento
Que nunca me sei estar»⁵².*

Mais continha o estromento.
Mas, já que Baco nos chama,
e tempo mais,
ora, não temos,
façamos como à moirama,
antecipado encerramento,
lhe demos,
por momento.

⁵² Idem, *Pranto da Maria Parda*. Passim. Para além de outras referências que aqui deixaremos de explanar, chame-se a atenção para esta expressa alusão à principal clientela estrangeira em torno dos vinhos de Portugal, nesta altura, em Lisboa – «*framengos e alemães*». Eram uma boa clientela na Capital onde, pelos vistos, muito se falava em flamengo e alemão! Mas não só na Capital. Eram também muito numerosos no Porto. Aqui, foram os comerciantes mais numerosos durante todo o século XVI e até cerca de 1650. E foram eles os principais consumidores de vinhos, até às facilidades comerciais ora concedidas, ora impostas, pelos ingleses. (E resta ainda por averiguar a sua mais que plausível influência na “preparação” dos vinhos que consumiam ou levavam para suas terras (A. Oliveira, *Capítulos para a História do Douro*).

RECOMENDATIO:

Do testamento da Parda
E do pichel de Mestre Vicente
saiu a sentença final
(se a leitura acerta e não mente):
Dos Vinhos?

– Sempre, os vermelhos
(sem que na cor vá o engano
como a bostela sob o pano)!

Na idade?

– Bem recozidos – velhos!

No aroma?

Tão subidos com' òs olmeiros!

Hf!...Hf!... Ah! –

Sempre ... sempre «*de mui bôs*
[cheiros]»!...⁵³

Por bofé acredite, amigo leitor,
não seja com' ò incrível
não faça com' òs patetas!
Neste dia, revistamos

todo o vinho que havia
na casa destes poetas.
Agora, bem!... Deus vos ajude
e vos dê muita saúde.
Dizer de Baco em Gil Vicente
D' outra maneira não pude⁵⁴.

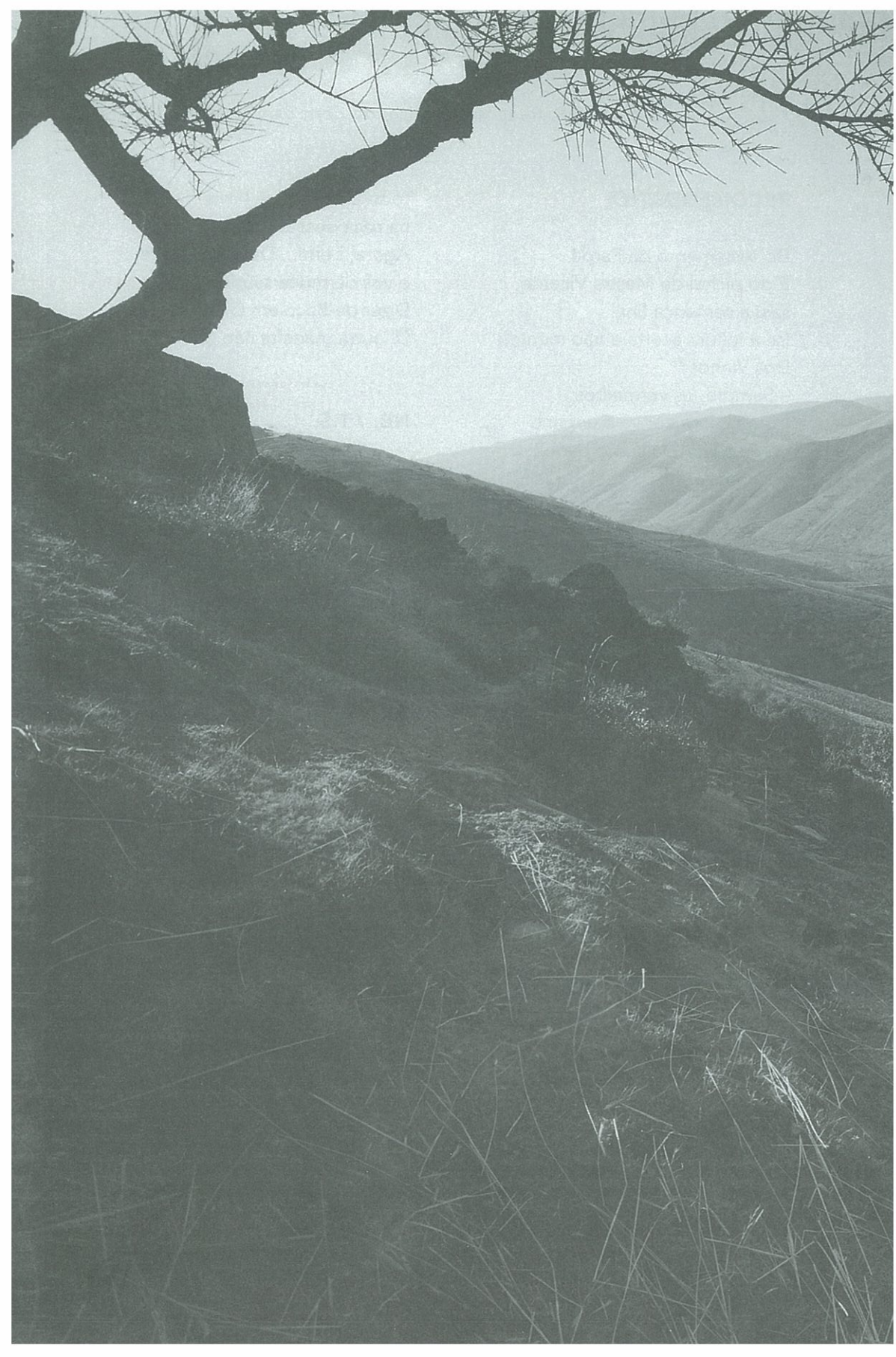
NB: / P.S.

Como esta Acta
tem sa fim ordenado,
trovadores e eu pomos fim
ao roteiro iniciado.
Entretanto...
oremus!...
Verá, ende,
de Baco o peregrino,
a *via sacra* completa,
prometemos,
em texto mais alongado.

⁵³ Idem, VI, 241. Quer dizer: os enólogos portugueses (e creio que mesmo europeus) poderiam tomar Mestre Gil Vicente como o seu Patrono. Não conheço, em tempos tão recuados, mesmo entre a literatura estrangeira, (para estes tempos) tão apuradas e tão concretas referências às qualidades e requisitos com que se devem chancelar os bons vinhos. Na verdade, para além de uma verborreia, por vezes bem extensa e complicada, que tantas vezes nada diz, pois que tanto se pode apor aos vinhos, como às filhós ou à banha, de uso indiferenciado, caro, tanto ao tintureiro como ao alfaiate ou serralheiro (rectilíneo, curvo, riscado, redondo, nebuloso, claro, lascado, argiloso, granítico, areado, metálico, enferrujado, diamantino, prateado etc., etc.) – deixou Mestre Vicente uma alusão precoce, (este *Canto* e este *Pranto* da Parda parece ter sido escrito em 1522 ou mesmo antes) clara, simples, directa e expressiva às principais qualidades que se requerem aos bons vinhos. *Dic pauca et delectaberis!* Como quem diz: – diz pouco e acertará!... Por isso, / *Subvenite, sancti Dei* (Idem, VI, 239) / de tão tarde que me deitei / e dos olhos que não lavei! / *Misere! amici mei!*... (RESENDE, II, 254-55).

⁵⁴ RESENDE, VI, 119.

**Amigo leitor,
não se enfade
c'ò a autoria das citas.
Para quê beber em outros
que de capa emboçados
(mas ao sol bem penteados)
se fartaram nas minhas pipas?!...**





A VINHA, O VINHO
E OS MITOS
FUNDADORES DA
CIVILIZAÇÃO EUROPEIA

Carlos A. Brochado de Almeida *

O vinho e a pretensa barbárie dos povos galaicos

À cultura do quotidiano pertencem conhecimentos que são universais.

Aos Chineses é atribuída a invenção das massas alimentares, séculos depois divulgadas por Marco Polo em Veneza; o melão terá sido levado de Nápoles para a França pelo rei Carlos VIII; a massa folhada, ao que se diz, foi inventada por Claude Gellée antes de tornar-se, em França, num pintor de reconhecidos méritos; o *paté de foie gras* foi inventado em 1788, em Estrasburgo, pelo marechal de Contades (Flandrini e Montanari, 1996, 7); as tripas à moda do Porto nasceram de uma necessidade alimentar da população da cidade num momento de crise militar; foram os portugueses, com mais de uma centena de receitas, que fizeram do bacalhau um dos mais afamados pratos da culinária portuguesa e quiçá da cozinha ocidental. Nunca, um peixe do reino de Neptuno, mereceu tanto génio inventivo nem chegou à mesa dos consumidores sob tantas e variadas formas.

É evidente que a alimentação variou ao longo da História e de acordo com os povos. Aliás a dieta alimentar de um povo, nos seus aspectos gastronómicos e nutricionais, resulta de uma série de interações, entre as quais avultam os factores étnicos conjugados com os aspectos culturais, entre os quais avulta a religião e naturalmente os aspectos géo-climáticos (González Turmo; Romero de Solis, 1996,136). Na área mediterrânea, judeus e muçulmanos excluíram o porco dos seus hábitos alimentares (Goody, 1995, 109); os católicos ainda conservam, nos dias de hoje, o hábito, já não o princípio, de abolir a carne na Quaresma.

A trilogia mediterrânica padronizou o trigo, o vinho e o azeite como alimentos basilares da alimentação dos povos que séculos a fio viveram nos territórios confinantes com aquele mar. Gregos e Romanos, cada povo à sua maneira, pautaram os seus conceitos civilizacionais, pelo consumo de tais produtos, apodando os outros de bárbaros, porque e de acordo com o conceito homérico «*não eram*

■ Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Coordenador da equipa de História Antiga do GEHVID.

comedores de pão» (Finley, 1982, 58; Vidal-Naquet, 1983, 45). Foram aliás os Romanos que transformaram o vinho em produto de consumo ordinário (Tchernia, 1986).

O Homem civilizado, no conceito clássico, é aquele que convive. O Homem civilizado não come só. Só o faz por necessidade de trabalho ou porque vai em viagem. Comer é um acto social. Assim o entendeu, por exemplo, Plutarco quando escreveu «*não nos sentamos à mesa para comer, mas sim para comer juntos*». Assim era o acto de beber para os Gregos, já que o symposium – ritual colectivo em que os convivas, sob a invocação de Zeus, celebravam Apolo através da poesia e do vinho que os fazia incorporar o espírito de Dionísio – mais não era que uma importante manifestação de vivência social (Vetta, 1998, 149). Para Gregos e Etruscos o vinho era uma forma de comunicar com a divindade. Ambos não usarão o vinho como elemento essencial de uma refeição. Os Gregos não o bebem enquanto comem, pelo contrário, para os romanos, o vinho é parte integrante do banquete. Apesar das diferenças, para todos eles, o vinho é um dos mais importantes elos culturais, um sinal que distinguia os povos civilizados dos bárbaros. Os primeiros só bebiam o vinho misturado com água – o vinho puro era bebida de deuses – os bárbaros, porque desconheciam as sementes da civilização e porque não sabiam dominar os seus instintos, bebiam-no puro, até à saciedade. Assim exteriorizavam a bestialidade dos seus sentimentos, provocando distúrbios e demonstrando a ferocidade selvagem em combate (Quesada Sanz, 1995, 281).

A alimentação mediterrânica do homem civilizado incluía o vinho, o azeite e o pão, mas também as leguminosas (favas, grão-de-bico, lentilhas), as hortícolas (alhos e cebolas), as couves a quem Catão teceu um verdadeiro hino, sem esquecer os nabos e as plantas aromáticas. Se a este grupo juntarmos ainda os figos, teremos então a base alimentar de Gregos e Romanos e o tão apregoado princípio da frugalidade. Séneca, por exemplo, em viagem, contentava-se com um pedaço de pão e um punhado de figos secos (Dupont, 1997, 184).

A tão propalada ideia de frugalidade, que imperava entre Gregos e Romanos, não excluía o princípio do banquete, nem tão pouco justificava a opinião daqueles que neles viam a afirmação do vegetarianismo.

O banquete é o convívio que os selvagens desconheciam e os semi-selvagens raramente praticavam. Participar no banquete era estar integrado numa comunidade, fosse ela familiar ou de grupo. O banquete era a expressão da comunidade hierarquizada, expressa no lugar que se ocupava à mesa, nos alimentos que se consumiam, no número de pratos que se serviam (Pasquier, 1988, 323-332). Haverá melhor exemplo que o banquete de Trimalquião descrito por Petrónio?

Apesar dos povos clássicos privilegiarem os cereais e os produtos da horta, de fazer do pão e do vinho – «pão e vinho e anda a caminho» diz ainda hoje o afo-

risimo popular – não significa forçosamente que não fosse consumida carne, peixe, bem como outros produtos, nomeadamente ovos e leite. A expressão «*não comedores de pão*», na linguagem homérica, poderá muito bem ser entendida como homens que não conhecem ou só esporadicamente praticam a agricultura, povos que não comem pão, nem bebem vinho, porque o seu alimento é a carne e a sua bebida o leite.

São homens que viviam em pequenos grupos, semi-nómadas, porque acompanhavam os seus rebanhos, que não viviam em núcleos habitacionais com regras, com deuses, com ordem social hierarquizada e estabelecida. Deles tudo havia a esperar. O ciclópe Polifemo comeu os companheiros de Ulisses e mitigou a sede com o vinho puro que o herói transportava; os soldados iberos lançaram-se no combate depois de terem ingerido enormes quantidades de vinho puro (Plutarco, *Dion*, XXX, 3-4). A alimentação dos selvagens era carne crua, porque ignoravam o fogo ou porque lhes era difícil conservá-lo aceso nas contínuas andanças atrás dos seus rebanhos.

Os Romanos consumiam carne. A carne dos sacrifícios, porque continha força simbólica. A matança, tal como a hecatombe dos gregos, tinha o sentido de expiação das faltas, através do expediente da oferta aos deuses e da distribuição da carne. Os animais, que eram para consumir, eram antecipadamente sacrificados. Os deuses recebiam a sua parte e a restante era vendida nos talhos das cidades. Excluídos, por motivos óbvios, estavam os animais caçados em montarias, porque escapavam à lógica intrínseca do sacrifício (Dupont, 1996, 173-188).

Em Roma, a carne de maior consumo era a do porco (Políbio, *Histórias*, XII, 4). Consumidas podiam também ser as cabras e teoricamente as ovelhas, só que estas, por causa da lã, só eram sacrificadas em condições de excepção. Para alguns autores gregos e latinos, abater bovinos equivalia à consumação de um crime. Todavia os egípcios sacrificavam bois e vitelos, mas não as vacas porque estavam consagradas à deusa Ísis.

Os bovinos só eram comidos já velhos e quando já não tinham préstimo para o trabalho. Difícilmente os agricultores romanos passavam sem a força do seu trabalho, sendo de extrema utilidade em terrenos difíceis e sobretudo onde era necessária a força concertada de vários animais no transporte e nas lavragens. Difíceis de imaginar são algumas das paisagens agrárias do Noroeste da Ibéria, por exemplo no Minho e Douro, sem o precioso auxílio dos bovinos.

Por exclusão de partes, o porco era portanto o animal doméstico por excelência, aquele a quem Cícero apelidou de «*despensa ambulante*» e que no período imperial era distribuído gratuitamente, juntamente com o pão, aos deserdados da cidade de Roma.

Urbanos e civilizados foram os Gregos e os Romanos, conceitos que progressivamente foram-se alargando a todos os povos que os Romanos foram conqui-

tando e romanizando. Até às respectivas conquistas, salvo os Gregos e algumas das civilizações do Médio Oriente, todos os demais povos eram considerados e apelidados de bárbaros. Não tanto pelo seu modo de vida – neste capítulo os Romanos nunca foram tão fundamentalistas como os Gregos – mas porque houve povos que ofereceram feroz resistência às armas republicanas e posteriormente às legiões imperiais. Entre estes povos englobavam-se, pela sua ferocidade posta no combate, muitas das “nações” que compunham a Ibéria do final do I milénio a.C. Eram povos, que o ponto de vista romano considerava sem lei, bandidos que faziam emboscadas, que atacavam do alto dos montes e que preferiam matar-se a si e aos filhos, a deixarem escravizar-se.

Eliano, na sua *História dos Animais*, escreveu que os Vaceus consideravam nobres e valentes todos os que haviam perdido a vida em combate e que, por isso mesmo, mereciam que os seus corpos fossem comidos pelos abutres, animais considerados sagrados. Enquanto isso, os corpos daqueles que haviam morrido de doença eram queimados, porque a sua morte era tida como afeminada e covarde. Tito Lívio na sua *História de Roma*, apelidava os habitantes de Ilegertes de bandidos porque «*tinham força para arrasar os campos dos seus vizinhos, queimar as casas e roubar o seu gado, mas fugiam ao combate*» e mais adiante considerava Bergio como «*um refúgio de bandidos donde saíam para fazer incursões nos campos já pacificados*», leia-se conquistados e conseqüentemente romanizados e civilizados. Finalmente Estrabão esclarece-nos que a ferocidade e selvajaria dos Lusitanos e Galaicos não se devia só ao facto de andarem em guerra, mas também porque viviam longe e arredados da civilização. A distância e a dificuldade nas comunicações haviam-nos feito perder a sociabilidade e os sentimentos humanitários. O autor completa esta ideia afirmando que ela passou a ser menor «*graças à paz e à presença dos romanos, mas aqueles onde estes benefícios não haviam chegado conservavam um carácter feroz e brutal*» (Estrabão, III, 3,8).

Estrabão é o autor destas últimas linhas e tais referências, nada abonatórias para o carácter dos habitantes da Ibéria, só podem ser entendidas como vindas de alguém que escreveu nada agradado com as dificuldades impostas pelos Galaicos, Ástures, Cântabros, Vaceus e Lusitanos, na ânsia de vitória fácil e rápida por parte das águias romanas. As suas afirmações são, obviamente, o ponto de vista do vencedor, que encontrou resistência e atribui ao vencido todas as culpas pelo longo insucesso das armas romanas. Em certa medida e por causa de tão prolongada e dura oposição, os povos do Norte da Península Ibérica foram apelidados de bárbaros, ingénuos, brutais nas suas relações com os vencidos, realizando sacrifícios humanos, desconhecendo o nome dos seus deuses e praticando hábitos de higiene considerados repugnantes.

O primeiro dos romanos que oficialmente tomou contacto com os povos do

Norte de Portugal e da Galiza foi Decimus Junius Brutus, o Galaico. Corria o ano 138 a.C quando chegou às portas de Portus Cale, atravessou o Douro e alcançou o Rio Minho. De permeio ficou a célebre passagem do Rio Lima: o Letes do esquecimento da mitologia greco-latina (Apiano, *Ibéricas*, LXXIV-LXXV).

Os povos que encontrou e cujo território atravessou ofereceram-lhe resistência. Mas quem são eles?

As fontes, escritas um século depois, mencionam a grande família dos Galaicos e entre eles os Brácaros que subdividiavam-se, por sua vez, em Gróvios, Seurbos, Leunos e Limici. De uma forma mais textual e de acordo com Plínio-o-Velho «a partir do território dos Cilenos começava o convento dos Brácaros; depois vinham os Helenos, os Gróvios, o Castellum Tude» acrescentando mais adiante «o Rio Minho com quatro milhas de largo na desembocadura, os Leunos, os Seurbos, Augusta opido dos Brácaros sobre os quais fica a Galécia» (Guerra, 1995,31).

De acordo com a documentação não é possível colocar os Celtas entre os ocupantes do território ibérico a Norte do Rio Mondego, pelo simples facto que estes povos encontravam-se localizados na parte meridional de Portugal, mais especificamente em território Ribatejano e no Alto Alentejo.

Os Celtas, cuja origem é centro-europeia, percorreram longas distâncias e em vagas distanciadas no tempo, foram chegando ao ocidente europeu em finais do I milénio a.C. À Ibéria, a primeira dessas vagas, chegou nos primórdios do I milénio antes de Cristo e não passou da Catalunha e de Aragão. A segunda, um pouco mais tardia, enveredará pelos vales do Douro e sobretudo do Tejo, atingindo Portugal aí pelo séc. VII a.C.

Tanto os autores gregos como os latinos, sobretudo Estrabão, Plínio e Ptolomeu, são coincidentes na colocação dos Celtas na parte sul de Portugal. Todos eles os mencionam, como ocupando territórios que hoje pertencem ao Alentejo e à Andaluzia, chegando mesmo Estrabão a considerá-los como vizinhos dos Lusitanos e dos Turdetanos. Linguisticamente eram indo-europeus e religiosamente é possível relacioná-los com Endovélico cujo santuário estaria situado em S. Miguel da Mota no Alandroal (Alarcão, 1988, 154).

Confrontados com tais afirmações, somos obrigados a concluir que os povos Galaicos e em especial os Brácaros não são nem de origem, nem de colonização céltica. São, isso sim, povos de origem autóctone, divididos em famílias, que tinham ligações afectivas aos Lusitanos, sendo igualmente vizinhos dos Ástures, dos Zoelas e dos Vaceus. Como todos os povos, tiveram as suas influências, algumas também celtas, mas não ao ponto que a historiografia do início do séc. XX o pretendeu, criando um mito de tão maneira forte – foram homens da craveira de Martins Sarmiento e do galego Florentino Lopes Cuevillas que e de um certo modo, exponenciaram arqueologicamente esta teoria – a pontos de ainda hoje prevalecer, sobretudo entre os autores menos precavidos e bibliograficamente

actualizados. A celtização do território galaico é por isso assim dizer, um mito muito mal calçado, estruturado já no séc. XVII (PUIG, 1996, 43-59), mas que teima em manter-se – veja-se, por exemplo, a recente obra de Rosa Brañas, *Indixenas e Romanos na Galicia Céltica*, datada de 1995 – apesar dos esforços que são feitos no sentido de repor a legalidade da História. Talvez que seja este o momento para parafrasear as palavras de Jesus Cristo quando, instado pelos fariseus, aconselhava os Judeus a dar a César o que era de César e a Deus o que era de Deus. Por outras palavras e neste caso específico, não se dê aos celtas mais importância do que aquela que eles efectivamente tiveram. E nesta região ela foi muito escassa.

Lusitanos primeiro e Galaicos depois, opuseram feroz resistência à conquista romana. Os textos são claros e mostram bem quão difícil terá sido a penetração da romanização. De acordo com Estrabão «o território que habitavam era pobre e carente do mais necessário» (Estrabão, III, 3, 5).

Onde falham os textos, avança a ciência arqueológica.

De acordo com conhecimentos bem alicerçados em mais de um século de escavações arqueológicas, Lusitanos e Galaicos viviam em povoações de pequena a média dimensão. Localizados no alto de colinas, quase sempre solidamente defendidas pela natureza e quando esta não bastava, avançavam as muralhas em terra e pedra, tantas quanto a engenharia militar de cada castro assim o entendeu.

Para o interior das muralhas foram as habitações e os cercados dos animais. Distribuíam-se por núcleos familiares, que comportavam várias habitações, sendo uma delas o sítio onde se cozinhava e dormia e o outro, necessariamente onde se guardavam as ferramentas e as provisões alimentares da família. Presidia a cada um destes núcleos a autoridade do pai, à roda do qual viviam filhas e filhos, estes certamente até à idade do casamento.

Apesar de apelidados de bandoleiros e de fazerem a guerra a partir dos montes para se apropriarem de bens que não fabricavam ou produziam, os Galaicos, apesar de não terem cidades como o mundo mediterrânico as entendia, não era o povo “bárbaro” que a propaganda romana veiculava. Conheciam a agricultura e nos currais havia cabras, ovelhas, cavalos e bovinos, apesar destes serem caros e escassos. Tinham hortas e na floresta havia carvalhos, sobreiros e castanheiros. Nas áreas cultivadas as cerejeiras já estão documentadas.

As recolhas efectuadas em muitas das muitas escavações, conjugadas com os textos clássicos, têm permitido estabelecer um quadro já bastante preciso dos bens alimentares postos à disposição dos diversos povos galaicos. Entre eles o destaque está, naturalmente, em algumas espécies de trigo, cevada, paíño, ervilhas, favas, grão de bico, castanha, bolotas, cerejas, frutos secos vários e as hortaliças, nomeadamente os nabos e as couves (Vásquez Varela, 1983, 147-158;

Vásquez Varela, Aira Rodriguez, 1988, 291-297). Por outro lado sabemos das referências que Plínio faz à cevada e as de Díon Cássio acerca do trigo que Ástures e Cântabros tinham de fornecer ao exército Romano (Plínio, XXVII,164; Dion Cássio, LIII, 29).

Nos animais, a dieta alimentar podia escolher entre o porco, a cabra, o carneiro, os equídeos e os bovinos. No mar e nos rios tinham à sua disposição uma grande variedade de peixes, talvez os mesmos que a documentação medieval posteriormente referirá: lampreia, sável e salmão, trutas e bogas, pescada e congro, robalo, pargo, dourada, alguns deles documentados em restos arqueológicos das ilhas Cies e nas várias estações arqueológicas espalhadas pelas várias rias galegas. Por último os salmonetes que Marcial refere como sendo pescados na Galécia. Os mariscos são igualmente mencionados por Marcial, mas se isso não bastasse, há os concheiros distribuídos pelas estações debruçadas sobre as rias galegas e em alguns dos castros do litoral português (Almeida, 1996, II, 57). São eles os crustáceos, as percebas e as santolas, as ostras, a ameijoia, o berbigão, o mexilhão, as navalhas, as lapas e os búzios.

Com toda esta panóplia de alimentos à sua disposição, vivendo em povoados aglomerados, delimitados e defendidos à moda do *pomerium romano*, sendo sedentários e conhecedores das práticas agrícolas, como é que os conquistadores latinos os apelidavam de bárbaros? Seria porque não tinham cidades à moda mediterrânica? Porque não davam nome aos seus deuses? Porque os seus hábitos militares não estavam de acordo com as normas da guerra dita civilizada? Ou porque efectivamente os Galaicos não se alimentavam à maneira latina?

É admissível que este seja um dos pontos a reter, mas ouçamos Estrabão: «*Todos estes habitantes da montanha são sóbrios: não bebem senão água, dormem no chão e usam cabelos compridos à maneira feminina, ainda que para combater o prendam com uma banda. Comem principalmente carne de cabra; a Ares sacrificam cabras e também cativos e cavalos; costumam fazer hecatombes de cada espécie de vítima, à maneira grega e como dizia Píndaro imolam uma centena. ...Em três quartas partes do ano os montanheses não comem senão belotas que secas e trituradas, se moem para fazer pão, o qual pode guardar-se durante muito tempo. Bebem zítós e o vinho, que escasseia, quando o obtêm e consomem em seguida nos grandes festins familiares. Em lugar de azeite usam manteiga. Comem sentados em bancos construídos em redor das paredes, alinhando-se de acordo com a idade e a dignidade; os alimentos circulam de mão em mão, enquanto bebem dançam os homens ao som da flauta e de trombetas, saltando alto e caindo de joelhos*» (Estrabão, Geografia, III, 7).

Se analisarmos bem esta passagem do autor grego que viveu no século I, deparemos com uma série de informações que, do ponto de vista latino, penalizavam quem não se alimentava à sua maneira. Os Galaicos produziam cereais para

farinar e consumir das mais diversas formas, mas não faziam o pão ao modo, pelo menos, como o entendiam os romanos. De acordo com aquele autor os povos da montanha, isto é, destes territórios que nós hoje habitamos, consumiam pão de bolota durante uma boa parte do ano.

A bolota, que o autor refere, é o fruto do sobreiro, não do carvalho, maior mas mais amargo, por isso adequado ao consumo animal. Provam-no as muitas bolotas recolhidas nas escavações, muitas delas calcinadas, em vários casos envolvidas nas cinzas das lareiras. Pelo menos num caso, que nós arqueologicamente documentamos na freguesia de Santo Estevão da Facha, concelho de Ponte de Lima, havia mais de cinco dezenas destas bolotas calcinadas, mas intactas, sobre uma das duas lareiras que a casa possuía (Almeida, 1990, 59). Tal descoberta, aliada a outras, faz supor que a bolota deveria ser consumida de diversas maneiras, neste caso sob a forma de bolota assada. Aliás seria desta forma que a castanha também era, preferencialmente, consumida.

A segunda maneira de consumir a bolota seria triturando-a em almofarizes com pilões, sendo, de seguida, transformada em farinha nos moinhos manuais. Com tal farinha as mulheres galaicas poderiam fazer pão, sob a forma de bolo ou comê-la sob a forma de papas.

O pão castrejo podia ser feito com a bolota triturada ou com farinha proveniente dos cereais, como o trigo e a cevada. Mas que pão?

O pão à maneira romana – as padarias aparecem em Roma em finais do séc. II a.C. (Robert, 1992, 129) –, isto é, a farinha amassada e cozida em fornos que começam a documentar-se nos castros desta região desde o séc. I a.C.?

Um outro tipo de pão, mais aparentado à fogaça medieval (Montanari, 1998, 257), ou com o bolo do telho que ainda se usa nos dias que correm?

Todas estas dúvidas são pertinentes, mas até à adopção da tecnologia romana, o pão castrejo seria mais do género do bolo do telho, cozido entre cinzas quentes embrulhado em folhas de couve galega ou de figueira. Por pão também poderemos entender a farinha de trigo, de cevada ou de bolota, consumida sob a forma de papas e porque não de caldo. Neste entrariam uma série de ingredientes: farinha, couve, ervilhas, favas, nabos, grão-de-bico e possivelmente algum naco de carne de porco. Não nos admiraria que o tão conhecido caldo galego procurasse as suas origens nos povos galaicos, afinal tão só, os nossos antepassados.

O pão era, sem dúvida, uma das bases de uma alimentação que Estrabão havia rotulado de “sóbria”. No dia a dia o alimento básico dos moradores dos castros seria o pão e o caldo, acompanhado de bolotas e castanhas assadas ou cozidas e de outro tipo de frutos secos, de acordo com as estações do ano. A esta dieta haverá que juntar ainda os figos, que a documentação não refere, muito menos a arqueologia, mas que seria árvore já bem conhecida dos povos galaicos, como era dos povos localizados mais a sul.

A carne não seria alimento diário. Longe disso. Não o consentia a economia pobre e espartana dos galaicos, nem tão pouco as suas convicções. Estrabão chama-lhes frugais (Estrabão, III, 3, 7) e eram-no efectivamente, se tivermos presente que caldo, pão e água não são verdadeiramente petiscos capazes de empolgar estômagos mais civilizados.

De acordo com Estrabão, os galaicos consumiam carne, mas só em dias festivos. Ele aliás é bem claro quando afirma que eles comiam sobretudo carne de cabra e que a Ares, o deus da guerra, sacrificavam cabras, cativos e cavalos, referindo o termo hecatombe, isto é um sacrifício em massa, na base da centena, tal como o faziam os gregos (Estrabão, III, 3, 7).

Se nos ativermos somente à primeira parte do texto, seríamos obrigados a considerar, de acordo com a perspectiva romana, que os galaicos eram bárbaros, não só devido à agressividade do clima, mas porque se alimentavam de carne de animais sem que estes, antes, tivessem sido sacrificados e uma parte ofertada à divindade. Só que e logo de seguida o mesmo autor corrige a informação dizendo que eles sacrificavam a Ares, às centenas, cabras, cavalos e mesmo cativos. Abstraindo-nos que os galaicos não eram canibais, é perfeitamente admissível que a carne sacrificada ao deus da guerra, fosse depois repartida pela população do castro. Carne que seria consumida em jeito de ritual, possivelmente em dia de vitória militar, no momento da morte de um chefe, porque não de um herói.

Sendo o redil castrejo limitado, não vemos como seria possível fazerem-se amiúdes vezes tais hecatombes ou a carne de cabra entrar amiúdes vezes na alimentação das populações castrejas, quando são os próprios autores romanos a referir a pobreza das populações montanhesas e o fraco saque que se oferecia aos conquistadores.

A cabra, mais que a carne, fornecia o leite, a pele e o pêlo, que seria certamente usado na confecção de peças de vestuário, à imagem da lã dos ovinos. Uns e outros eram estimados, também porque forneciam o leite, usado na alimentação diária e, embora o texto o não declare, também para o fabrico de queijo.

O cavalo, cujos descendentes ainda poderão encontrar-se nas serranias da Peneda-Gerês, era sobretudo um animal de tiro e de guerra. A isso ajudava a sua constituição física e a massa muscular concentrada sobretudo nas suas resistentes patas. Como alimento somente seriam abatidos os já velhos, sem préstimo para as tarefas mais prementes e em momentos de ritualidade. O mesmo se dirá dos bovinos, raros, caros e extremamente úteis na lavoura e em certos transportes dos povos castrejos. Para além da força de trabalho, seria das vacas que saía o leite com que se fazia a manteiga. Estrabão é claro quando afirma «*em lugar do azeite usavam a manteiga*». Só que não especifica o tipo e a origem da matéria-prima.

Na melhor das hipóteses, a base seria o leite de vaca, mas não sabemos se também aproveitavam o leite de cabra ou ovelha. Por outro lado há quem defenda que não era manteiga na verdadeira acepção da palavra, antes uma gordura animal, talvez banha de porco.

De todos os animais domésticos a primazia ia, tal como entre os romanos, para o porco. Os textos não o mencionam, tal como não falam de galinhas. O porco doméstico e/ou o javali – não dá para distinguir os ossos destas duas espécies encontrados nas escavações – está atestado nas escavações e sobretudo na iconografia dos Zoelas e dos Vaceus, vizinhos dos Galaicos. Estamos a falar da estatuária que representa o verraco, isto é, o porco, seja ele na sua forma selvagem ou domesticada, profusamente documentada na área de Trás-os-Montes Oriental (Santos Júnior, 1985, 31-40).

A importância do porco, tal como do javali, cresceu imenso no seio dos povos galaicos, com a descoberta que tal carne poderia ser conservada através do fumo e do sal. Embora as condições climatéricas não sejam as ideais para o fabrico industrial do sal ao longo da costa galaico-minhota, este fazia-se no verão em dois tipos de recipientes: cavidades artificialmente abertas nos rochedos que ponteiam a costa ao longo da linha de água e em gamelas amovíveis e cavadas em placas de xisto arrancadas às rochas que existem em certos pontos da costa. Um destes aglomerados rochosos encontra-se na costa esposendense, claramente em frente ao castro de São Lourenço de Vila Chã. De qualquer modo, estas gamelas, em qualquer das especialidades, havia-as e conservam-se ainda às centenas ao longo da costa a norte do Cávado e mesmo produzindo uma pequena quantidade de sal, não terá deixado de fabricar o suficiente para cobrir as necessidades dos povos mais próximos da linha da costa, sendo o sobranse usado nas trocas com os habitats do interior (Almeida, II, 1996, 43-44).

Se dúvidas tivéssemos quanto ao fabrico de sal, através de tais métodos e nesta região norte de Portugal, bastaria lembrar que no Castro de São Lourenço foram recolhidas várias gamelas em xisto, em tudo semelhantes àquelas que têm vindo a aparecer nas praias que se estendem, pelo menos, até à foz do Rio Minho. Depois nunca será por demais recordar, que neste mesmo castro, foi encontrada uma ara dedicada a Dea Sancta, deusa também designada por Ataecina, uma divindade feminina ligada a povos envolvidos na exploração de salinas na costa centro de Portugal.

No dia a dia os castrejos bebiam água. Neste aspecto Estrabão é sintético, mas muito claro: «*não bebem senão água*» (Estrabão, III, 3, 7). Apesar disso não é admissível que também consumissem leite? Provavelmente sim. Mais à frente o autor desvenda um outro dos vícios dos castrejos, um daqueles que os cataloga definitivamente como “bárbaros”. Bebem *zythós*, isto é, uma espécie de cerveja e mais raramente vinho, porque é escasso e não o produziam.

A cerveja, como ainda em algumas sociedades africanas, fabricavam-na as mulheres com o grão que haviam recolhido ou que haviam adquirido através da troca (Goody, 1995, 99). O grão basilar que entrava no fabrico da cerveja era a cevada, mas é sabido que ela podia ser feita a partir de grãos de outros cereais. O vinho, esse era importado, sobretudo das costas mediterrânicas. Daí a sua raridade, escassez e certamente alto preço. Quando o obtinham era bebido nos festins familiares, em quantidades nada frugais, dançando os homens enquanto o bebiam. A favor da sociabilidade e mesmo da civilização está o facto de o beberem em conjunto, num misto de *simposium* grego e de banquete romano. Bebiam o vinho, puro, em reunião de homens tal como os gregos quando pretendiam fundir-se com a divindade, mas aqueles nunca bebiam vinho quando comiam. Bebiam-no tal como os romanos o faziam nos banquetes, isto é, juntamente com a comida. Só que os romanos raramente bebiam vinho puro, mas sempre misturado com água, algo que os galaicos não faziam.

Para qualquer tratadista e purista romano, esta passagem de Estrabão é o maior atestado de menoridade civilizacional que à data podia passar-se à barbárie dos galaicos. Embora a cerveja fosse conhecida e consumida por egípcios, gregos e judeus, ela não era considerada bebida digna dos deuses. O êxtase obtinha-se ingerindo vinho. Sátiros, Ménades e todos os que aspiravam comunicar com a divindade, fosse ele Dionísio ou Baco, faziam-no ingerindo vinho sem misturas. Nunca cerveja. No dia a dia escravos e senhores bebiam vinho misturado com água. Ingerir vinho puro era sintoma de decadência, de imoralidade, de orgia, de hábitos impróprios de gente civilizada. De acordo com o texto de Estrabão, os Galaicos não eram civilizados, justamente porque bebiam cerveja e no tocante ao vinho, consumiam-no sem misturas e com sofreguidão.

A comparação com outros povos e outras cozinhas, os galaicos consumiam os seus alimentos crus, cozidos e assados, sem esquecer que a tecnologia da sua preparação era complexa mesmo nas sociedades agrícolas mais simples. Era uma actividade de mulheres, a quem estava destinado a conservação dos alimentos, pelo fumo e pelo sal, a fermentação da cerveja, a preparação das farinhas, a todo o processo que visava transformar, pela aplicação do calor, produtos crus em cozidos (Goody, 1995, 95).

Os alimentos crus seriam os mesmos que ainda hoje estão presentes na alimentação da região: frutos, produtos hortícolas, peixe seco ou fumado, a castanha, os figos, os pinhões e naturalmente a carne de porco salgada e fumada.

Os alimentos cozidos seriam os mais usuais. Desse hábito falam os recipientes – panelas e potes – encontrados em todas as estações arqueológicas da região dos castros. Panelas que se suspendiam sobre o fogo recorrendo-se ao uso de correntes ou sistema afim; potes que se colocavam simplesmente no meio das brasas; potes, panelas e frigideiras que assentavam directamente sobre as trem-

- GONZÁLEZ TURMO, Isabel; ROMERO DE SOLIS – *Antropología de la alimentación; Nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla, 1996.
- GOODY, Jack – *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995.
- GUERRA, Amílcar – *Plínio-O-Velho e a Lusitânia*. Lisboa: Edições Colibri, 1995.
- JUEGA PUIIG, Juan – *A Implantación dun mito: o celtismo em Galicia*. In «A Cultura Castrexa Galega a Debate». 1996.
- MONTANARI, Massimo – *Estruturas de produção e sistemas alimentares*. In «História da Alimentação» I: Dos Primórdios à Idade Média. Direcção de FLANDRINI, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. Lisboa: Terramar, 1997.
- PASQUIER, A. – *Introduction au thème du symposium: Les Princes Celtes et la Méditerranée*. Paris, 1988.
- QUESADA SANZ, Fernando – *Vino y guerreros: Banquete, valores aristocraticos y alcohol en Iberia*. In «Arqueología del vino – los orígenes del vino en occidente». Jerez de la Frontera, 1995.
- ROBERT, Jean-Noel – *Los Placeres en Roma*. In «Cronicas de la Historia». Madrid: EDAF, 1992.
- SANTOS JÚNIOR, J. R. – *A cultura dos berrões proto-históricos fundamente radicada em Trás-os-Montes*. «TAE». Vol. 25, nº 1 (1985).
- SILVA, Armando Coelho Ferreira da – *A Cultura Castreja no Noroeste de Portugal*. Paços de Ferreira, 1986.
- TCHERNIA, A. – *Le vin de l'Italie romaine*. Rome, 1986.
- VETTA, Massimo – *A Cultura do Symposion*. In «História da Alimentação» I: Dos Primórdios à Idade Média. Direcção de FLANDRINI, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. Lisboa: Terramar, 1996.
- Convivium: el arte de comer en Roma*. Merida: Asociacion de Amigos del Museo, 1993.
- VÁZQUEZ VARELA – *Los testimonios economicos*. In «Estudios de Cultura Castrexa e de Historia Antiga de Galicia». Santiago de Compostela, 1983.
- VÁZQUEZ VARELA; AIRA RODRIGUEZ – *La economia de los pueblos prerromanos del norte de Hispania segun los testimonios palinologicos*. In «Actas do 1º Congreso Peninsular de Historia Antigua». Santiago de Compostela, 1988. Vol. 2.
- VIDAL-NAQUET, P. – *Formas de pensamento y formas de sociedad en el mundo griego*. Barcelona, 1983.

FONTES

- APIANO – *Ibéricas*.
- ARCHIESTRATO DI GELA – *I Piaceri della Mensa*. Palermo: S.F. Flaccovio Editore, 1987.
- ESTRABÃO – *Geografia*.
- DÍON CÁSSIO
- HOMERO – *Ilíada*.
- HOMERO – *Odisseia*.
- JUSTINO – XLIV,3,7.

MARCIAL – *Epigramas*.

PLÍNIO – *Hist. Naturalis*.

POLIBIO – *Histórias*.

SÍLIO ITÁLICO – *Punica*.

PLUTARCO – *Vidas Paralelas*.



A black and white photograph of a vineyard landscape. The scene shows terraced hillsides covered in grapevines, with a winding road visible on the left. In the background, there are more hills and a small cluster of buildings. The overall atmosphere is serene and rural.

IMAGENS E
REPRESENTAÇÕES EM
TORNO DO VINHO

John Dickenson *

Wine and Art: artistic images and the selling of wine

WINE AS ART

The distinguished American wine geographer, Harm de Blij, asserts that «*A great bottle of wine is a noble creation, a work of art as well as science, a triumph of talent and initiative, a progeny of natural environment and cultural tradition. As complex as a Monet landscape and as intricate as a Bach partita, such a wine is to the senses of smell and taste what painting is to the eye and music to the ear*» (de Blij, 1983, xi).

The association between wine and art is a close one. Wine is seen as a symbol of civilization, and has come to be associated with other aesthetic and sensory pleasures – literature, poetry, music, sculpture. The wine-art collector Alfred Fromm identifies a longstanding romance «*between wine and the arts, between wine and the artist*» (Fromm, 1979, v). He argues that, unlike any other beverage, wine is a work of art – «*a catalyst drawing people together in the gracious aspect of civilization and culture*» (ibid.). Similarly, the vineyard owner and art collector Donald Hess believes that «*both wine and art are about creativity and communication. They are cultural phenomena that must be experienced directly to be appreciated fully. [...] Generally, you are communicating with the same audience: meet a wine lover and you find an art lover, or at the very least a lover of art de vivre*» (Spurrier, 1998, 84).

WINE AND ART HISTORY

This association between wine and art can be traced back to the early history of civilization, and many scholarly histories of viticulture make extensive use of

contemporaneous art to illustrate the evolution of wine-making and wine drinking (Hyams, 1965; Johnson, 1989; Weinhold, 1978; Younger, 1966). Such sources draw upon the artistic forms of Egyptian tomb paintings; Greek krater and kylix; Roman frescoes and mosaics; medieval tapestries, Books of Hours, woodcuts and manuscript illustrations; and C17-C18th painting, to illustrate the nature and detail of viticulture.

Wine in art is thus to be found in the art galleries of the world, but also in more specialized collections of wine-related "art" – the Musée de Chateau Mouton Rothschild, the (former) Wine Museum of San Francisco, or in the collection of portraits of the British luminaries of the Port wine trade in the Factory House of Oporto (Rothschild and Beaumarchais, 1983; Baird, 1979; Delaforce, 1979).

However, the focus of this paper is not with trying to demonstrate the place of wine in fine art, but rather with seeking to illuminate the ways in which fine art has been utilized and exploited by the wine industry for commercial ends – and the efforts made by the trade to make implicit or explicit linkages between Wine and Art as kindred elements of aesthetics, culture and civilization.

There is, of course, the question of defining "what is art"; after all, most wine advertising and the material shown on wine labels and in adverts is good commercial art and stylish graphic design. For the purpose of this paper, the focus is upon the appropriation of established examples of fine art, or its shadowing; work produced by established artists specifically for the wine trade; and, more debatably, work which might find its way on to the walls of an art gallery.

WINE, ART AND BIG BUSINESS

In the competitive world of the international wine trade, producers, wholesalers, and retailers must keep their product before the eye of the market and the final consumer. Despite the persisting (and deliberately fostered?) image of wine as the product of small-scale producers and specific plots of land (with unique wine-creating characteristics), wine is increasingly part of global commerce, and a significant element in the portfolios of Transnational Beverage Corporations. As such, wine has become subject to the same kind of marketing strategies as TBCs apply to their global brand name beers and spirits. Although some "brand wine" images – Le Piat d'Or, Blue Nun, Black Tower – have been created, most wine is not a global product like Coca Cola, Guinness, or Cointreau. The nature of wine marketing and publicity, therefore, has to be somewhat different and to positively emphasise the virtues of difference.

The wine geographer Tim Unwin claims that increasing wine consumption in Britain and the USA from the 1960s was a product of rising real incomes, «*against*

which mass advertising could successfully propagate increasingly middle class aspirations throughout society» (Unwin, 1996, 349). As a consequence, he argues, most wine advertising has concentrated on projecting wine «as a symbol of well-being and contentment» (ibid.). Although the TBCs have worked to establish brand names for the global market for their beers and spirits, in the case of the more fragmentary wine trade, «they have been keen to ensure that wine has retained its image as a prestigious symbol» (ibid., 353).

As a consequence, most agencies involved in the wine industry – whether they are part of a TBC, or a trade association, or a still-independent winemaker, wholesaler, or wine merchant – are active in advertising their wares. The publicity material involved includes television and press adverts, brochures, maps and wine labels.

Given that, unlike beer and spirits, wine is not (generally) a standard brand, and that traditionally it has been produced in relatively small quantities and can vary in quality from year to year, marketing of the specific product of a winery and vintage has great significance. As Charters et al note, the way a product is packaged is a crucial factor in influencing consumer purchase, a fact, they observe, which is «increasingly being recognised in the wine industry, with a wide diversity of new styles of bottles, labels, and associated packaging being introduced to encourage consumers to make a specific purchasing decision» (Charters et al, 1999, 183).

Unwin has argued that, of all alcoholic beverages, «wine is the one which probably has the greatest history of cultural symbolism» (Unwin, 1992, 210). Given this notion that wine is a prestigious and cultural symbol, there is a tendency to associate it with *other* prestigious and cultural symbols. Examination of any wine magazine, the publicity of any wine trade organization, or even the shelves of a wine store, will reveal the kind of images and associations which are purveyed. Illustrations commonly include such subjects as grapes and vineyards, wineries and chateaux, Old Masters and chic youngsters, elegant wining and dining, antiquities and modern glassware and, especially in the case of France, rocks, pebbles and earth – in support of the claim of the uniqueness of French *terroir!* These images seek to persuade us that wine is part of the “good life”, and that «by drinking this wine or that vintage we shall become not only beautiful but discerning people» (Dickenson, 1992, 39).

The relationship between wine and art is well explored by Antonio Núñez López, when he poses the question «Is the relation between art and publicity natural?» (Núñez López, n.d., 96). In his view, the relationship is «a marriage of convenience», in which publicity becomes art, and art becomes publicity (ibid., 97 and 76). The use of images from art by winemakers, he suggests, allows their product to benefit from the halo of admiration and prestige which surrounds the picture and the name of the artist (ibid., 76).

WINE AND ART – A FRAMEWORK FOR STUDY

The wine-related art collected by the Christian Brothers, and which formed the basis of the collection of the San Francisco Wine Museum was categorized under seven headings:

- the grapevine and its cultivation;
- the harvest;
- winemaking and wineselling;
- wine in mythology;
- wine in religion;
- wine drinking;
- wine in humour and satire (Baird, op.cit.).

Baird's commentaries on these works of art can be seen as equally apposite to viticulture. He describes paintings of grapes as «*beautiful works of art*» demonstrating the diversity of grapevines; the significance of the harvest to the vintager; the «*unexplainable wonder*» of the transformation of the juice of the grape into wine; the «*artistic inspiration*» of Dionysus/Bacchus for «*sculpture, art, literature and drama*»; the significance of wine in the Bible and biblical art; the portrayal of convivial gatherings of wine drinkers by «*generations of artists*»; and the satirical representation of wine in the life-style of nineteenth century Europe (ibid., 101, 106, 110, 114, 119, 127).

These themes and perspectives in the historic role of wine in art are equally relevant to an analysis of the utilization of art in the modern wine industry.

ART IN WINE PUBLICITY

At its most basic, a naked linkage is made between fine wine and fine art – advertising slogans such as “The fine art of wine”, “Original Masters”, “Un art, une passion, une tradition”, “Wine as art” “Masterpieces from Down Under” are coupled with familiar images from painters as diverse as Canaletto, Klimt, and Miró. In some cases, the linkage is even more explicit, not merely in the slogan, but in the association of the bottle with the tools of the artist.

The closest linkage between wine and art is to be found in the direct appropriation of well-known works of art, such as those of da Vinci or Canaletto, or the manipulation of the painting to make such a linkage. In extremis this might be an unspoken but blatant association between wine, a great artist, and a country, such as Picasso and Spain.

The significance of “Tradition” in wine-making and wine quality sustains a very

direct appropriation of art in the service of wine-selling. The grape was a staple of the C17/18th still life painting of Redouté and others; today the traditional artistic style is maintained, but the accompanying text expounds the wine-making qualities of the specific grape type!

Similarly, traditional landscape painting is borrowed to portray rustic “winescapes” of viticulture. The notion of long-established traditions, and the implication that the best wines are the product of generations of experience, is also to be found in the use of portraits of vineyard owners as Old Masters, and in the use of old prints and drawings of chateaux and vineyards.

Even if the art is less familiar, we can find examples of the use of easily recognizable artistic styles to convey the subtle message of association – in traditional or modernistic still lifes, collage, or modern art.

THE “ART” OF THE WINE LABEL

Wine bottle labels carry a diversity of information, much of it required by national or regional wine legislation – including producer, grape variety, designated quality such as Appellation Contrôlée, and vintage. Recent research suggests that labelling can be a significant factor in influencing wine purchase – and the price at which a bottle can be sold – such that «*increasing numbers of wine producers are thus experimenting with novel label designs*» (Charters et al, *op.cit.*, 183).

The geographer Gary Peters observes that wine labels contain a wealth of geographic and other information, and that they can be «*colorful, eye-catching, and even aesthetic – sometimes approaching works of art*» (Peters, 1997, 110). Alberto Ramos states that the label must attract the attention of the consumer, stimulating and interesting him in the product which is advertised (Ramos, n.d., 68). «*The illustration*», he argues, «*is fundamental, and is destined to attract attention by its form, colour, and by the idea it seeks to transmit*» (ibid.). The design is significant – it must be recognizable by the consumer; it may have cultural significance for him; and it may be in a variety of styles – «*modernist, abstract, hyper-realist, etc*» (ibid.).

In the case of sherry, Ramos records the utilization of recognizable and culturally significant subjects such as brilliantly-coloured landscapes; historical, regal and fictional personages such as Isabella II and Don Quixote; scenes from Spain’s glorious past; the national flag and heraldic devices; religious figures; “noble” animals such as the bull, horse and lion – that is, images of Spain dominated by *la guitarra, la pandereta, el flamenquismo y la tauromaquia* (ibid., 72-3).

A pioneer in the use – or exploitation – of art in the wine trade was Baron Philippe de Rothschild, owner of the eponymous and now First-growth Bordeaux chateau. He commissioned the architect and stage-designer, Jacques Carlu, to

produce a label for the 1924 vintage (Ray, 1974, 47). Rothschild's innovation was associated with a shift towards chateau-bottling, so that designer-labels came to distinguish the classed growth wines of the Bordeaux chateaux, and replaced the previously simple and austere claret labels of Bordeaux shippers or English wine merchants. Mouton Rothschild continued to use variants of Carlu's design until 1945, when the baron selected a new design to celebrate the end of World War II – and a great vintage – and hit upon the idea of asking a *different* contemporary artist to design a label for *each* vintage. Ray observes that the subsequent list of artists involved «reads like a *Who's Who of contemporary art*», with labels by Cocteau (1947), Braque (1955), Dali (1958), Henry Moore (1964), Miró (1969), Chagall (1970) (ibid., 49).

The Mouton labels nicely illustrate the evolving relationship between wine and art. Between 1945 and 1970 almost all of the labels have some kind of evident vinous theme – grapes, vine leaves, glasses, sometimes with associated human figures. Those from 1971-81 (with the exception of Andy Warhol's 1975 photomontage of Baron Philippe) are much more abstract works of modern art, with no overt reference to wine (Rothschild and Beaumarchais, op.cit.). Significantly, payment was to be in the form of 10 cases of Mouton wine – «*Wine for art. Art for wine*» (Greenwood, 1984, 201).

The process has also had the curious consequence of making bottles collectors' items for their labels, rather than their contents, as wine buffs seek to complete their "sets". The distinguished English Bordeaux writer, Edmund Penning-Rowsell, notes rather disparagingly that as a result of this craze in the 1980s, single bottles of the poor 1946 vintage, which had sold for £88 a case in 1973, were being sold for £2,300 in 1984 (Penning-Rowsell, 1985, 508).

In the sherry country, Maldonado et al note the emergence at the end of the nineteenth century of labels for the wines of the province of Cadiz, distinct «*in theme and style*», and portraying the landscapes, folklore, people, and animals of the region – «*The quintessence of a picturesque and pure Andalusia*» (Maldonado et al, 1997, 80). Many of these images, to judge from the examples given, were derived from local artistic traditions, but there are also special and prestigious labels, which were scarce and intended for collectors, which are the work of established artists – for example, the Conde de Osborne Solera Gran Reserva Jerez brandy, designed by Salvador Dali (ibid., 81).

In the USA Robert Mondavi was a pioneer in using a designer label, showing his elegant Oakville winery in the Napa Valley. Cyril Ray describes them as exemplifying the stylishness of the Napa, and as having intrinsic quality (Ray, 1984, 43). Designed by Mallette Dean, a wood-engraver, printer, and typographer, the label has been described as «*the standard to almost everyone in California who thought about a wine label*» (ibid., 99-100). Other California winemakers –

Kenwood, Edmeades, and Pecora – have followed the example of Mouton-Rothschild, by commissioning different labels for each vintage from Californian artists (ibid., 44-48).

In the retailing of wine an interesting facet of the link between wine and art is to be found in the patronage of “art” by wine merchants. Examples include an introductory guide for retailers on selling wine to customers, produced by Brown and Pank (Brown and Pank, 1967). This simple but wide-ranging handbook is elegantly illustrated by the beautiful engravings of David Gentleman, today one of Britain’s most distinguished graphic artists. These show the seasonality of the wine year, and characteristic scenes from the wine regions of Europe.

Similarly, the English wine merchant chain, Oddbins, has made much use of the work of the artist and illustrator Ralph Steadman for its publicity, especially its wine lists. Steadman’s style is stark, graphic and often brutal, and has something in common with nineteenth-century caricaturists. The range and diversity of his work can be seen in his *The Grapes of Ralph*, where he writes «*I do go along with the belief that grapes, soil, microclimates, techniques and the vagaries of weather are so diverse from one year to the next that it takes a real artist, with the soul of Faust, to cheat the devil and produce a wine so fine as to deny anyone else’s attempt to do the same. The essential qualities are passion, natural cunning and an individual’s mad impulse to juggle the odds to create a masterpiece of balance and delicate complexity. It is the artist in me which responds to such a challenge and I salute the masters of winemaking*» (Steadman, 1992, 8). A similar association can be seen in the equally acerbic work of Ronald Searle, originally produced to publicise the wines of Clos du Val in the Napa and Taltarni in Australia (Searle, 1986).

In Britain, supermarkets have taken a major share of the wine trade, within which sales of their “own brand” wines are increasingly important. Since, by definition, these will be “bulk” wines of lower price and quality, the supermarket chains are obviously anxious both to sustain overall sales, but also make it easy for the consumer to identify specific wines. Supermarket “art work” therefore tends to be simple and iconic.

WINE AND MODERN ART

Sheldon Williams observed that modern painters and sculptors «*have been eager to demonstrate their affection for the grape*», citing as examples Pablo Picasso, Georges Braque, Dufy, Ben Nicholson and Maurice Utrillo (Williams, 1970, 93).

At this more elevated level, we might note the patronage of artists by wine agencies, in which an implicit association is made between wine and art as “high culture”. A most elegant example is that of the anthology *Arte y Cultura del Vino*

de Rioja, sponsored by the Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja (Pascual Corral, 1995). This brings together commentaries from a variety of sources on the virtues and qualities of Rioja wine with specially commissioned wine-related pictures. These vary considerably in style, from naturalistic to abstract, but include as subjects vines, vineyards, bodegas and drinkers. It claims that painters, poets and musicians have obtained from the wines of Rioja «*a fountain of creative inspiration*»; but it is also conceded that, in addition to being such a source of artistic inspiration, there has been a «*motivo de comercio*» (ibid., 5). It is interesting to note that this presentation of wine and high art has later been subverted by the use of the same pictures in more direct advertising. Similar examples are to be found in work sponsored by the Instituto Español de Comercio Exterior and the Argentinian Bodegas López (Watson, 2000; Bodegas López, 1998).

It might be possible to argue that, in addition to the incidental appearance of vinous subjects in established art, and the appropriation of fine art as one of the elements in wine trade publicity, recent burgeoning interest in wine has encouraged the emergence of artists specializing in vinous subjects – as in the work of David Gentleman, Graham Clarke, Margaret Loxton, or the Bordeaux portfolio of the Wine Arts collection (Wine Arts, n.d.).

WINE AND OTHER ARTISTIC FIELDS

The definition of precisely what constitutes “art” in the wine trade is unclear, and might well be extended to include the use of maps; the typography of labels which depend simply on elegant lettering; regional “art” such as the vinous *azulejos* of Portugal; or even the postcards of vineyards and wine-sellers.

REFERENCES

- BAIRD, J. A. – *Wine and the Artist: 104 Prints and Drawings from the Christian Brothers Collection at the Wine Museum of San Francisco*. New York: Dover Publications, 1979.
- DE BLIJ, H. – *Wine: A Geographic Appreciation*. Totowa: Rowman and Littleheld, 1983.
- BODEGAS LÓPEZ – *The López Style: Our First Hundred Years. 1898-1998*. Buenos Aires: Bodegas López, 1998.
- BROWN AND PANK – *Off the Shelf: A Guide to the Sale of Wine and Spirits*, London: Brown and Pank, 1967.
- CHARTERS, S.; LOCKSHIN, L. and UNWIN, T. – *Consumer responses to wine bottle back labels*. «Journal of Wine Research». N° 10 (1999), p. 183-95.
- DELAFORCE, J. – *The Factory House at Oporto Christie's*. London: Wine Publications, 1979.
- DICKENSON, J. P. In *Viticulture in Geographic Perspective: Proceedings of the 1991 Miami AAG Symposium*. Coral Gables: Miami Geographical Society, 1992, p. 23-43.

- FROMM, A. – *Foreword*. In BAIRD, J. A. – *Wine and the Artist: 104 Prints and Drawings from the Christian Brothers Collection at the Wine Museum of San Francisco*. New York: Dover Publications, 1979.
- GREENWOOD, J. – *Milady Vine: the Autobiography of Philippe de Rothschild*. London: Century Publishing, 1984.
- HYAMS, E. – *Dionysus: A Social History of the Wine Vine*. London: Thames and Hudson, 1965.
- JOHNSON, H. – *The Story of Wine*. London: Mitchell Beazley, 1989.
- MALDONADO, J.; RAMOS, A.; CARO, D. and CIRICI, J. R. – *Añadas y Soleras*. Cadiz: Vinadapt, 1997.
- NÚÑEZ LÓPEZ, A. (n.d.) – *Arte y publicidad, un matrimonio de conveniencia*. In «Actas del II Jornadas del Vino Fino». El Puerto de Santa Maria: Ayuntamiento, 1997, p. 69-99.
- PASCUAL CORRAL, J. – *Arte y Cultura del Vino de Rioja: Antología*. Logroño: La Prensa del Rioja, 1995.
- PENNING-ROWSELL, E. – *The Wines of Bordeaux*. 5th ed. Harmondsworth: Penguin, 1985.
- PETERS, G. – *American Winescapes: the Cultural Landscapes of America's Wine Country*. Boulder: Westview Press, 1997.
- RAMOS SANTANA, A. (n.d.) – *Consideraciones en torno a las mentalidades en las etiquetas de Vino Fino*. «Actas de las I Jornadas del Vino Fino». El Puerto de Santa Maria: Ayuntamiento, 1995, p. 61-78.
- RAY, C. – *Mouton-Rothschild: the Wine, the Family, the Museum*. London: Christie Wine Publications, 1974.
- RAY, C. – *Robert Mondavi of the Napa Valley*. New York: Warner Books, 1984.
- DE ROTHSCHILD, P. and DE BEAUMARCHAIS, J.-P. – *Mouton Rothschild: Paintings for the Labels, 1945-1981*. Boston: New York Graphic Society, 1983.
- SEARLE, R. – *Something in the Cellar. Ronald Searle's Wonderful World of Wine*. London: Souvenir Press, 1986.
- SPURRIER, S. – *Art de vin*. «Decanter». Vol. 24, n° 4 (1998) p. 84-5.
- STEADMAN, R. – *The Grapes of Ralph: Wine According to Ralph Steadman*. London: Ebury Press, 1992.
- UNWIN, T. – *Images of alcohol: perceptions and the influence of advertising*. «Journal of Wine Research». N° 3 (1992), p. 205-33.
- UNWIN, T. – *Wine and the Vine: an Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*. London: Routledge, 1996.
- WEINHOLD, R. – *Vivat Bacchus: A History of the Vine and its Wine*. Watford: Argus Books, 1978.
- WATSON, J. – *The Wines and Landscapes of Spain*. London: Pavilion Books, 2000.
- WILLIAMS, S. – «Modern artists and drink». In HOGG, A., ed. – *WineMine: A First Anthology*. London: Souvenir Press, 1970, p. 93-101.
- WINE ARTS (n.d.) – *The Bordeaux Collection: Twenty Five Original Prints by Seven British Artists*. Nailsworth: Wine Arts Ltd., [s.d].
- YOUNGER, W. – *Gods, Men and Wine*. London: Wine and Food Society, 1966.





ARQUITECTURAS
ASSOCIADAS À
VINHA E AO VINHO

*do Brasil
2010*

«Pai Calvo. Lagares abandonados após a invasão da filoxera». Foto Alvão, ca. 1940 (Col. IVP).

Alain Huetz de Lempst *

L'évolution des paysages viticoles dans le bassin du Duero espagnol

Dans la partie espagnole du Bassin du Duero, les paysages viticoles ont connu de profondes transformations au cours des dernières décennies. Pendant des siècles, les vignes étaient groupées dans des parties du finage qui leur étaient réservées, des *pagos de viñas* clôturés, afin de les protéger des déprédations du petit bétail; les ceps étaient très espacés et taillés très court: les rendements étaient bas, moins de 10 hl/ha. L'élaboration du vin avait lieu dans des *bodegas* situées en dehors des villages ou dans des *cuevas* sous les maisons des grosses bourgades castillanes.

Ces paysages viticoles n'avaient guère évolué jusqu'à la seconde moitié du XXe siècle et, malgré la création de quelques entreprises industrielles (*Bodegas industriales*) et coopératives, le vignoble avait fortement régressé. Au cours des dernières décennies, surtout après 1980, les vignobles du Duero connaissent un spectaculaire renouveau. Grâce à la création des Appellations d'origine (D.O.) et à d'importants investissements, des entreprises dynamiques ont constitué de vastes domaines plantés de vignes sur fils de fer (*espaldera*) et ont construit des bodegas modernes où des œnologues compétents élaborent des vins de qualité.

C'est cette évolution très rapide des paysages viticoles que nous nous efforçons de retracer dans cette communication.

1. LES PAYSAGES VITICOLES TRADITIONNELS

Ces paysages sont issus de la reconquête du bassin du Duero par les rois de Castille et León entre le Xe et le XIIe siècles, reconquête militaire suivie d'un repeuplement des campagnes par des paysans venus de la zone cantabrique, de la Galice, parfois des régions du sud encore occupées par les musulmans (*mozá-*

rabes). Sous la direction des moines et des seigneurs ou parfois librement, ces paysans ont fondé des villages et organisé leur territoire agricole. La mise en valeur des terres reposait sur la trilogie blé-vigne-mouton.¹

1.1. La place de la vigne dans le finage

Le milieu géographique est favorable à la culture du blé: sur les hautes terres de la Meseta castillane, entre 700 et 1000 mètres d'altitude, le régime pluviométrique méditerranéen est atténué: les pluies d'automne permettent les labours et les semailles du "blé d'hiver" et les pluies de printemps favorisent une croissance rapide des céréales. Cependant, les pluies sont médiocres (400 à 500 millimètres ou litres par mètre carré) et irrégulières: certaines années, elles sont insuffisantes. La sécheresse peut compromettre la récolte, d'autant plus que les sols sont souvent d'une médiocre fertilité. La culture se fait en assolement biennal, avec l'alternance blé-jachère (*año y vez*). La jachère est labourée pour permettre aux pluies de bien pénétrer dans le sol.

Le sol est enrichi par les déjections du petit bétail qui pâture les chaumes et les jachères. L'élevage des moutons est donc étroitement associé à la culture du blé. Les bêtes appartiennent individuellement aux paysans, mais elles sont regroupées en troupeaux gardés par des bergers communaux. Pour faciliter le pâturage, les terres céréalières sont divisées en grandes soles (*hojas*), que, obligatoirement, tous les paysans doivent cultiver une année en blé et laisser l'année suivante en jachère. Pour avoir chaque année une récolte, chaque propriétaire doit donc avoir une ou plusieurs parcelles dans les soles en blé et dans les quartiers en jachère qui, l'année suivante, seront les soles cultivées.

Le partage du finage en grands ensembles s'étend naturellement au troisième élément de la trilogie: le vignoble. Dans chaque territoire communal, un quartier, parfois plusieurs, sont réservés à la vigne. On ne pouvait planter des ceps que dans les parcelles situées à l'intérieur du *pago de viñas*; chaque paysan avait donc ses parcelles de vignes à l'intérieur du pago, qui était soigneusement clôturé et donc à l'abri de l'intrusion des animaux. Des gardes municipaux surveillaient les clôtures, éloignaient les troupeaux et, en période de maturité du raisin, empêchaient les vols. La date du début de la vendange était fixée par le conseil municipal et chaque propriétaire récoltait les raisins de ses parcelles.

Cette organisation du territoire communal fut mise en place au cours du Moyen-Age et codifiée par des Ordonnances municipales, de plus en plus nom-

¹ HUETZ DE LEMPS, Alain – *Vignobles et Vins du Nord-Ouest de l'Espagne*. Bordeaux: Université et Ecole des Hautes Etudes Hispaniques, 1967, vol. 2, p. 587-787.

breuses et précises à partir de la fin du XVe siècle. La localisation des pagos a été généralement déterminée par le conseil municipal, qui s'est le plus souvent efforcé de choisir des zones de sols médiocres, trop caillouteux ou trop sableux, peu aptes à la culture du blé. Les ceps devaient donc s'adapter à des conditions climatiques et pédologiques difficiles, Les récoltes étaient irrégulières à cause des gelées tardives et de la sécheresse.

Cette répartition des activités agricoles concernait la majeure partie des villages du bassin du Duero espagnol, mais la présence de cours d'eau permettait d'ajouter parfois des rubans plus ou moins larges de terres irriguées, des *vegas*, où les vignes étaient souvent présentes. Les terres non cultivées, en particulier sur les plateaux (*páramos*) balayés en hiver par les vents glacés, étaient laissées au *monte*, rarement une véritable forêt (*monte alto*), plus fréquemment un *monte bajo*, médiocre *matorral* de chênes rabougris.

Au total, le paysage est très ouvert, dénudé et, après la récolte des céréales, seules les grandes taches vertes du vignoble, dans lesquelles on plantait parfois des arbres fruitiers, surtout des amandiers, créait un peu de diversité. En général, les pagos de viñas se sont perpétués pendant des siècles, car les paysans remplaçaient au fur et à mesure les ceps qui mourraient. Ils appliquaient le vieil adage: «A Rey muerto, Rey puesto – A vid muerta, vid puesta». Le cep mort était remplacé par provignage, le viticulteur enfonçait un sarment (*rabo*) provenant d'un des ceps voisins dans le sol où il prenait racine. En vue d'un éventuel provignage, on épargnait au moment de la taille quelques sarments, les *rastras*, qui courraient sur le sol. Les ceps d'une même parcelle étaient donc d'âges différents et l'alignement des plantations disparaissait progressivement. On aboutissait à des vignes en désordre (*a manta*), appelées traditionnellement des *viñas*, alors que les vignes plus jeunes étaient désignées sous le nom de *majuelos*. Le provignage a pratiquement disparu depuis la crise du phylloxera et la pratique du greffage sur plants américains.

Lorsqu'un paysan plantait un majuelo, il creusait des trous profonds, qui, dans la province de Valladolid au XVIIIe siècle, avaient 0,80 mètre de profondeur sur 0,60 de longueur et 0,25 de largeur. La plantation se faisait souvent en carré (*a marco real*), les allées entre les rangées de ceps étant toutes d'égale largeur. Mais on pratiquait aussi la plantation en quinconce (*a tresbolillo*), ce qui donnait un espacement entre les rangées de ceps un peu moins grand. Dans les vieux vignobles de la Tierra de Medina (Rueda), il y avait souvent 3 mètres entre les ceps et on arrivait à une densité extrêmement faible, 1 200 ceps/ha, parfois moins. Dans la Ribera de Burgos, les plantations avaient généralement de 2 000 à 2 300 ceps/ha.

À ce grand espacement, s'ajoutait une taille très courte, effectuée en février ou mars: cette taille tardive évitait un départ trop précoce de la végétation, car les gelées d'avril ou même du début de mai sont fréquentes. La taille permet de donner au cep une forme *en vaso*, qui rappelle la taille en gobelet du Languedoc. Le

tronc, très court, se sépare en trois ou quatre ramifications (*pulgares*), avec 2 ou 3 yeux chacune.

Une fois taillés, les ceps sont réduits à des moignons et, quand ils sont très espacés dans des sols sableux comme dans la Tierra de Pinares, ils apparaissent à peine dans le paysage. Par contre, au printemps, le feuillage s'étale à la surface du sol et le protège de la dessiccation.

Le travail de la terre se faisait à bras, avec une houe, la *azada*, appelée aussi *legon* dans la Tierra de Medina. Pour les sols les plus compacts, on utilisait un instrument plus puissant, le *azadón*. Il fallait en effet, à la fin de l'hiver ou au début du printemps, avant ou après la taille, pratiquer le déchaussage des pieds de vigne, c'est-à-dire les dégager (*escavar*) pour permettre aux pluies de printemps de bien pénétrer dans le sol et d'imbiber les racines. Au printemps, en mars ou avril, le viticulteur bêchait sa vigne pour éliminer les mauvaises herbes; assez souvent, il combinait le déchaussage et le bêchage (*cava*). En été, on retournait superficiellement le sol (*vima*) et surtout, on chaussait la vigne, on remettait de la terre autour des pieds pour former une butte, la *campana*: cette façon s'appelait *tapar* ou *cubrir*, parfois *cobijar* la vigne.

Dans la partie méridionale du bassin du Duero, on se servait de l'araire pour retourner le sol entre les rangées de vignes. L'utilisation de cet *arado romano* tiré par des ânes, des chevaux et surtout des mules était assez générale dans la Tierra de Medina, et la Tierra de Pinares dès le XVIIIe siècle et elle s'est étendue progressivement dans le reste de la région au XIXe siècle mais a été fréquemment remplacée par la charrue à versoir.

Les vignes ne recevaient aucun engrais, sauf au moment de la plantation. Dans quelques villages, le petit bétail était autorisé à entrer dans le pago de viñas après la vendange mais la plupart des Ordonnances municipales ont interdit cette pratique, car les bêtes causaient des dégâts aux ceps. Le fumier de ferme et la précieuse fiente de pigeons (*palomina*) étaient très rarement utilisés et au XIXe siècle, quand les nitrates du Chili et les phosphates firent leur apparition, ils furent réservés aux céréales. Les paysans étaient désarmés lors des invasions de sauterelles, encore fréquentes au XVIe siècle, devant les proliférations de chenilles, *pulgón* et *piral*, principaux ennemis du vignoble jusqu'à l'apparition des maladies américaines, *oïdium*, *mildiou* et *phylloxera*.

1.2. Les installations d'élaboration et de conservation du vin

L'ensemble de ces installations constitue la *bodega*, qui comprend un *lagar* où le vin était élaboré et où se trouvait le pressoir et la bodega proprement dite, où le vin était conservé dans des tonneaux jusqu'à sa vente.

Dans certains cas, il y avait dissociation entre le lagar situé à la périphérie de l'agglomération (*casco de la población*) et la cave (*cueva*), creusée sous la maison. Ainsi, à Medina del Campo au XVII^e siècle, une partie des lagares étaient groupés en bordure de la ville et il fallait donc transférer le moût grâce à des outres du lagar à la cave. En effet les principaux centres viticoles de Castille avaient des bodegas souterraines, creusées à plusieurs mètres de profondeur. La cave avait parfois une extension limitée, correspondant à la surface occupée par la maison sous laquelle elle était bâtie. Fréquemment, les galeries s'étendaient bien au-delà, sous les rues, les cours, les places... Certaines existaient déjà au Moyen-Age; au fur et à mesure que le vignoble s'est développé et que la production a augmenté, elles ont été allongées et elles forment aujourd'hui un véritable dédale sous les principales bourgades, Rueda, Medina, La Nava, Pozaldez mais la plupart sont désaffectées. L'accès à la cave se faisait par l'intérieur de la maison ou en façade et l'aération était possible grâce à de petits soupirails, les *luceras* ou *zarceras*. Les caves situées sous les agglomérations de la Tierra de Medina et celles d'Aranda de Duero étaient considérées comme très saines, celles des bourgades de la Tierra de Campos étaient au contraire froides et humides.

Dans la plupart des villages castillans, les installations vinicoles étaient complètement séparées des demeures des viticulteurs. Elles étaient le plus souvent alignées au pied d'un talus dans lequel il avait été aisé de creuser. Leur profondeur était très variable: sur certains rebords du páramo calcaire, elles s'enfonçaient sous une importante masse rocheuse, parfois sur deux étages. Mais lorsque le sol est meuble, elles n'étaient pas creusées profondément et il fallait les soutenir avec des arcs en maçonnerie. La terre de déblai était accumulée au-dessus de la galerie souterraine, avec une double pente pour que les eaux de pluie ne s'infiltrèrent pas et soient rapidement évacuées. Des puits d'aération (*zarceras*) surmontent la bodega.

Un escalier en pente raide permettait d'accéder à la première salle, le lagar où se trouvait le pressoir à vis, de type romain; le raisin était parfois déversé directement par un soupirail dans un bassin (*lago*) situé près du pressoir. Dans ce lago avait lieu le foulage; le jus s'écoulait dans un petit bassin en contre-bas, la pila. Le résidu du foulage, la *casca*, était transféré sous le pressoir, mis en tas et écrasé; le moût était ensuite transféré de la pila dans les tonneaux de la bodega creusée en prolongement du lagar. Les tonneaux, fabriqués avec des douelles venues de la zone cantabrique, étaient montés sur place. Sauf dans la province de Salamanque, on n'utilisait pas en Vieille Castille et Léon des jarres en terre cuite (*tinajas*).

En principe, chaque viticulteur possédait sa bodega. Dans un village, on pouvait donc en avoir plus d'une centaine; elles étaient généralement groupées, pour des raisons techniques (proximité du principal pago de viñas, talus facile à creuser) et juridiques: le plus souvent, l'emplacement des bodegas avait été déterminé par

le conseil municipal, sur un terrain communal et dans des conditions fixées par les Ordonnances du village.

2. LA CRISE ET SES CONSÉQUENCES SUR LES PAYSAGES VITICOLES

Au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle et surtout au XX^e siècle, les vignobles du Duero ont connu de graves difficultés, qui vont provoquer d'importantes modifications du paysage viticole.

Les vignes sont affectées par les maladies d'origine américaine, l'*oidium* et le *mildiou*, des maladies cryptogamiques qui obligent les viticulteurs à traiter leurs vignes avec des produits chimiques, ce qui augmente les frais de culture mais la sécheresse du climat permet de limiter le nombre de traitements. Beaucoup plus grave est le *phylloxera* qui provoque la mort des ceps: la maladie apparaît tardivement dans le bassin du Duero; l'insecte est décelé seulement en 1897 dans la province de Valladolid. Les paysans durent remplacer les ceps morts, replanter des pieds américains résistant à la maladie sur lesquels furent greffés des cépages de *Vitis vinifera*; certains utilisèrent des hybrides producteurs directs, qui donnèrent des vins de qualité médiocre.

Au fur et à mesure que le phylloxera progressait, le vignoble régressait, car de nombreux paysans ne replantèrent pas ou se contentèrent d'une petite parcelle qui leur permettait de satisfaire leur consommation personnelle. Des pagos furent abandonnés et dans des plaines comme la Tierra de Campos, le recul fut particulièrement important et les céréales régnèrent plus que jamais. Les paysans ne replantaient pas parce que leur vin, de qualité médiocre, ne trouvait plus preneur: la clientèle des pays cantabriques n'avaient plus besoin d'eux, car elle pouvait faire venir du sud de l'Espagne, par chemin de fer, des vins de meilleure qualité. La concurrence des vins de la Manche et du Levant fut encore aggravée après 1950 avec l'utilisation des camions-citerne. Les véritables vignobles ne se sont reconstitués que s'ils produisaient des vins valables pouvant satisfaire les clients habituels des villes de Castille et du León.

La situation devint encore plus catastrophique dans les années 1950-1960, lorsque l'exode rural prit une grande ampleur. De nombreuses parcelles furent laissées en friche et certains "spécialistes" envisageaient la disparition complète des vignobles du Duero. La plupart de ceux qui s'accrochaient à leurs vignes cessèrent de faire eux-mêmes leur vin et vendaient leur raisin à des coopératives et à quelques Bodegas industrielles. De nombreuses bodegas des villages furent abandonnées et commencèrent à s'effondrer.

Les *Bodegas industriales* étaient actives dans des vignobles comme celui de la Tierra de Medina, qui fournit des vins blancs mais ces entreprises familiales étaient

de dimension modeste: la plus importante, Mariano Ruiz à Rueda, vendait en 1954 un peu moins de 6 000 hl, Aldeal à La Nava del Rey à peu près autant, les autres nettement moins. Plusieurs possédaient des vignobles, Gutierrez à Serrada, Mariano Ruiz à Rueda, qui avait alors 104 ha en propriété, mais le raisin vinifié dans les bodegas provenait surtout des petits viticulteurs des environs.

Ces entreprises avaient construit des installations modernes, utilisaient des pressoirs hydrauliques construits par Marrodán à Logroño, des cuves en ciment; plusieurs conservaient d'anciennes cuevas où elles faisaient vieillir le vin blanc dans d'antiques tonneaux. De faibles quantités étaient sélectionnées, vieilles et mises en bouteille mais l'essentiel de la production était expédié en vrac (*a granel*) par camion-citerne.

On trouvait un petit nombre d'autres Bodegas industrielles dans les provinces de Zamora et de León, par exemple à Villamañan mais elles vendaient uniquement des vins de consommation courante.

Dans la Ribera du Duero, ce sont les coopératives qui ont permis la survie du vignoble à cette époque. Le mouvement coopératif s'était développé en Navarre et en Catalogne bien avant la guerre civile mais en Castille, elles étaient très rares: la coopérative de La Seca, fondée en 1935 dans le vignoble de vin blanc, faisait figure d'exception. Dans la Ribera, l'implantation des coopératives a été facilitée par la loi du 2 janvier 1942, qui fournissait le cadre juridique et permettait d'obtenir l'aide financière de l'Etat, indispensable, car la plupart des adhérents étaient de petits paysans sans ressources. Ces coopératives construisirent à la périphérie des villages des bâtiments sans attrait, qui s'animaient au moment des vendanges grâce aux longues files d'attente des charrettes et, de plus en plus, des tracteurs à remorque qui venaient apporter le raisin. La vinification était réalisée avec un matériel moderne qui permettait de produire des vins corrects, vendus aux grossistes des grandes villes, qui venaient les chercher en camion-citerne; en général, les coopératives ne cherchaient pas à faire vieillir du vin et à pratiquer la mise en bouteille.

3. LE NOUVEAU PAYSAGE VITICOLE

Au cours des trois dernières décennies, les vignobles du Duero ont connu un remarquable renouveau, qui s'est traduit par de profondes transformations des paysages viticoles, la création de nouveaux vignobles et la construction de vastes bodegas pour l'élaboration, le vieillissement et la commercialisation du vin. Le terme de *Bodega* est également appliqué à l'entreprise elle-même.

L'essor des vignobles a été favorisé par la création d'appellations d'origine (*Denominaciones de origen: DO*) comparables aux AOC françaises. Dans le bassin du Duero, les DO sont récentes: celle de Rueda date de 1980 et concerne les vins

blancs de l'ancienne Tierra de Medina; celle de la Ribera del Duero (1982) englobe l'ancienne Ribera burgalesa (Aranda de Duero) et la Ribera de Peñafiel (Valladolid), régions productrices de vins rouges; la DO de Toro est plus récente (1987) et concerne surtout des vins rouges; l'appellation Cigales (1993) fournit principalement des vins rosés. Les 4 DO représentent, en l'an 2000, plus de 25 900 ha de vignes. (Ribera del Duero: 13 576 ha; Rueda: 6 184 ha; Toro: 3 386 ha; Cigales: 2 780 ha).

D'autres vignobles du Duero sont appelés à devenir des DO, lorsqu'ils auront atteint tous les critères définis par les Consejos Reguladores et la Junta de Castilla y León (encépagement, rendement maximum, dégustation à l'aveugle...). En attendant, ces vignobles (Arribes del Duero, Benavente, Ribera del Arlanza, Tierra de Medina, Tierra del Vino de Zamora, Valdevimbre-Los Oteros) ont droit à l'appellation *Vinos de la Tierra*, mais seulement 6 600 ha sont inscrits dans cette catégorie; déjà quelques Bodegas modernes ont été construites et vont jouer un rôle d'entraînement pour les autres viticulteurs.

L'encadrement réalisé par les DO a facilité l'implantation de nouvelles entreprises, qui n'ont pas hésité à réaliser de gros investissements au moment où la demande en vin de qualité devenait très forte grâce à l'élévation du niveau de vie en Espagne.

3.1. La création des grands domaines viticoles

Jusqu'à la fin des années 1970, les grands domaines viticoles étaient rares dans les pays du Duero. Certes, il existait des propriétés très vastes mais elles n'étaient pas cultivées ou se consacraient aux céréales et à l'élevage et s'intéressaient rarement à la vigne. Seule l'une d'elles, Vega Sicilia, dont le propriétaire avait planté des vignes et adopté les méthodes bordelaises de vinification dans les années 1860, élaborait des vins renommés dans toute l'Espagne; cependant, sa production était limitée. Quelques Bodegas industrielles fabriquaient des vins de qualité mais leur domaine foncier était restreint et elles achetaient le raisin aux nombreux petits viticulteurs, comme le faisaient également les coopératives.

C'est à partir du début des années 1980 que se multiplient les entreprises qui vont associer la plantation de vignes et la construction d'installations vinicoles et ces ensembles *viñedo-bodega* constituent aujourd'hui le trait le plus caractéristique du nouveau paysage viticole du Duero. L'implantation de ces sociétés s'est accompagnée de transactions foncières de grande ampleur et s'est effectuée de plusieurs façons.

La façon la plus simple est d'accroître la superficie d'un vignoble existant en plantant de nouvelles parcelles. Dans la grande *finca* de 750 ha de Vega Sicilia, le

L'évolution des paysages viticoles dans le bassin du Duero espagnol

vignoble a été agrandi par la famille Alvarez et couvre maintenant 202 ha; la société a une autre bodega, moins importante, à Padilla de Duero (Alión).

Parfois, le propriétaire d'un vignoble de dimension modeste, qui disposait de capitaux suffisants et était soutenu par les établissements financiers régionaux, a pu étendre son vignoble, rénover sa bodega, et, grâce au succès de son vin, acheter de nouvelles terres pour les planter et constituer ainsi en quelques années un grand ensemble *viñedo-bodega*. Ainsi, Alejandro Fernández possède actuellement à Pesquera de Duero 210 ha de vignes et sa bodega contient 7 000 barriques pour faire vieillir son excellent *tinto Pesquera*; en 1993, après avoir acquis un autre domaine, il plante un nouveau vignoble de 210 ha (*Condado de Haza*); encore plus récemment, en 1998, il achète une grande finca à Vadillo de la Guareña, dans la Tierra de Toro, où il plante également 200 ha de vignes.

Autre exemple de rapide ascension d'une famille: Avelino Vegas avait une bodega à Santiuste de San Juan Bautista (Ségovie), où elle produisait des vins de table. En 1994, elle rachète une coopérative en difficulté à Fuentespina, fait l'acquisition de nombreuses vignes et les Bodegas Vegas de Fuentespina sont désormais parmi les plus puissantes de la Ribera del Duero. A Santiuste, elle crée une nouvelle bodega, Cerrosol, pour la production de vin blanc d'appellation Rueda. De même, le groupe familial Frutos Villar, originaire de Zamora, a aujourd'hui des bodegas à Cigales, à Toro, dans la Ribera del Duero (Bodega Conde de Siruela, une ancienne coopérative, à La Horra) et à Villalpando (Benavente). Nous pourrions citer bien d'autres exemples de réussite d'entreprises viticoles de Castilla y León, tels les frères Perez Pascuas à Pedrosa de Duero, la famille Yllera à Rueda, la famille ségovienne Hernández de Mercado (Marqués de Velilla, 200 ha de vignes), le groupe Vile de León (Bodegas Señorío de Nava à la Nava de Roa).

Evidemment le succès des vins du Duero ne pouvait qu'attirer les entreprises du reste de l'Espagne ou même de l'étranger. Le précurseur fut Marqués de Riscal, la célèbre Bodega de la Rioja, qui voulait produire aussi des vins blancs de qualité et jeta son dévolu sur Rueda: il acheta, en 1972, 150 ha qu'il planta en vignes. D'autres entreprises riojanas suivirent, Valgrande (Bodegas Valduero), Rioja Alta, le groupe Federico Paternina (Marqués de Valparaiso), mais aussi des sociétés navarraises, comme Arzuaga (qui a construit une bodega monumentale à Quintanilla de Onésimo), catalanes (Parxet à Pesquera de Duero et tout récemment Codorníu à Curiel), andalouses avec le groupe Caballero à Rueda (Marqués de Irun) et Nueva Rumasa de José Maria Ruiz Mateos à Toro. Une mention spéciale peut être faite pour la Bodega Real Sitio de la Ventosilla, créée à Gumiel del Mercado par le négociant valencien Cremades et qui possède le plus vaste vignoble de la Ribera, avec 385 ha plantés à partir de 1989 et en production actuellement.

A cette liste, il faudrait ajouter des sociétés qui ont un domaine viticole parmi leurs activités diversifiées. Ainsi PRONAMISA possède la Bodega Castelo de Medina

espaldera, certains nouveaux vignobles sont en totalité sur fils de fer; les vignes en espaldera sont passées de 1 000 ha en 1993 à plus de 4 000 en 1999; dans le vignoble de Rueda, de 900 à 2 000. A Cigales et à Toro, les superficies en espaldera sont encore limitées.

Les nouvelles vignes, greffées sur plants américains, sont en grande partie constituées de plants appartenant aux cépages traditionnels de la région, *verdejo* pour les vins blancs, *tinto fino* (*tempranillo*) pour les rouges. Ce qui permet de réduire progressivement la part des cépages introduits au moment de la crise du phylloxera (*palomino* ou *viura* pour les blancs, *garnacha* pour les rouges) et limite en même temps l'utilisation de cépages étrangers comme le *sauvignon* blanc ou le *cabernet sauvignon* rouge. Et permet de maintenir la forte personnalité des vins de la région.

Cependant, les hasards des achats de terres et la création de vignobles de plusieurs hectares d'un seul tenant ne permettent pas toujours de sélectionner les terroirs les plus favorables avec une parfaite rigueur. Certains nouveaux *bodegueros* considèrent que la qualité des vins dépend beaucoup plus de l'encépagement, du mode de conduite des vignes et des techniques d'élaboration que des conditions pédologiques et édaphiques, ce qui a déjà conduit à quelques déceptions. Malgré leurs qualités, les œnologues ne peuvent pas toujours corriger les défauts d'une récolte.³

3.3. La construction des nouvelles Bodegas

En effet, il ne suffit pas de planter des vignobles, il faut également disposer du matériel de vinification, des chais de vieillissement, des installations de mise en bouteille, des magasins de stockage et d'expédition... Ces nouvelles Bodegas sont souvent des constructions impressionnantes; certaines se remarquent de loin par leur batterie de citernes de fermentation en aluminium. Les chais enserrant des milliers de barriques "bordelaises" (d'environ 225 litres); ils sont pour la plupart en surface ou légèrement creusés, car rares sont les Bodegas qui utilisent d'anciennes cuevas comme les Bodegas Antaño de Rueda qui possèdent un réseau de 2,5 kilomètres de galeries creusées il y a plusieurs siècles et s'enfonçant jusqu'à 23 mètres sous la surface du sol.

La plupart des nouvelles Bodegas possèdent de véritables laboratoires, où exercent des œnologues qualifiés, formés en Espagne, en particulier à Haro, ou parfois à l'étranger, surtout à Bordeaux. Ces œnologues ont joué un rôle décisif

³ HUETZ DE LEMPIS, Alain – *La résurrection des vignobles du Duero en Espagne*. «Annales de Géographie». N° 614-615 (juillet-octobre 2000) p. 488-504.

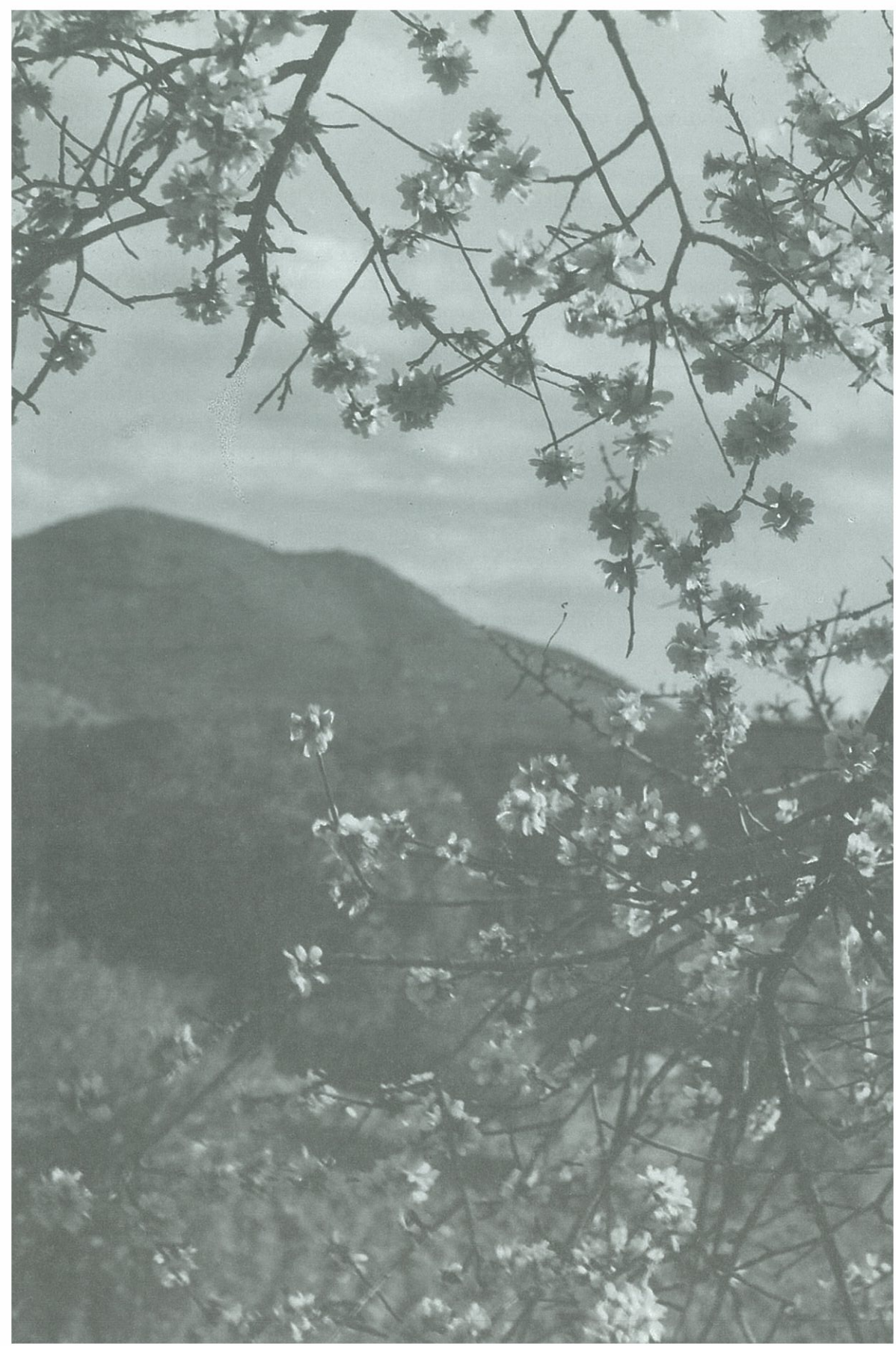
L'évolution des paysages viticoles dans le bassin du Duero espagnol

dans l'amélioration de la qualité et le succès des vins du Duero, aussi bien blancs que rouges.

Dans beaucoup de ces Bodegas, qui exportent une partie de leur production, les installations commerciales ont pris une très grande place et comme elles sont amenées à accueillir des visiteurs, elles ont aménagé des salles de réception et de dégustation, elles organisent des visites de leurs chais, elles aménagent leur environnement et certaines s'intègrent à des "routes du vin", la visite d'une bodega constituant un attrait supplémentaire dans cette Castille si riche en châteaux médiévaux et en églises romanes. La transformation du château de Peñafiel en Musée de la Vigne et du Vin souligne parfaitement l'association de plus en plus étroite entre le tourisme et le vin.

Dans les vignobles du Duero, tout respire la richesse. Des bourgades en perdition il y a 20 ans montrent aujourd'hui une activité fébrile, les constructions nouvelles encerclent les vieux centres historiques, et parfois les dénaturent, les ateliers, les garages, les fabriques, tous plus ou moins liés aux activités viticoles, s'étalent dans les périphéries; de simples villages prennent un aspect urbain, avec l'apparition de banques, d'hôtels... Des bodegas souterraines, en ruines, sont transformées en restaurants gastronomiques. Grâce à leur spectaculaire réussite commerciale, les vins du Duero ont amené dans la région une prospérité qui se traduit remarquablement dans les paysages.







A VINHA E O VINHO
AS ARTES PLÁSTICAS

J. Nave
1976

Agustín Martínez Peláez *
Justo Romero Torres *

La representación del vino en los bodegones españoles del siglo XVII y su repercusión en el mercado del arte

1. EL BODEGÓN EN LA ESPAÑA DEL SIGLO XVII

El redescubrimiento de la pintura de bodegones del siglo XVII en España es un fenómeno del siglo XX. En 1926, August Mayer publicó uno de los bodegones más famosos de la pintura española, el *Bodegón con cesta de naranjas* de Francisco Zurbarán, fechado en 1633 y que se encontraba entonces en la colección Contini Bonacossi de Florencia. Mayer comentaba que la sencillez y modernidad de la obra le recordaba a Cézanne. En 1933 Roger Fry descubrió otra versión, que consideraba “esencialmente moderna” y comparaba con las “pinturas primitivas”. Estas primeras respuestas críticas de carácter formalista a la pintura del bodegón de Zurbarán se veía complementada por la percepción de una supuesta “espiritualidad” en él. En 1930, Roberto Longhi y Mayer escribieron que la composición de la obra la dotaba de un valor simbólico, donde los alimentos trascendían su contexto cotidiano de la taberna o la cocina y se asemejaban a flores sobre un altar constituyendo una letanía para la Virgen, exudando el perfume de una ofrenda votiva. Algunos estudiosos posteriores han interpretado la pintura, en términos más específicamente simbólicos, como un homenaje a la Virgen. En 1945 Martín Soria publicó el segundo de los bodegones españoles más famosos, la obra de Juan Sánchez Cotán, *Bodegón con membrillo, repollo, melón y pepino*, considerado por este crítico como ejemplo no sólo de una intensa religiosidad, sino también de una racionalidad extrema. Basándose en el hecho de que Sánchez Cotán ingresó en la orden de los monjes cartujos a mitad de su carrera, sus bodegones de frutas y verduras han sido considerados por algunos de los

expertos modernos pinturas humildes, frugales, incluso, equiparadas con la humildad cristiana, el ascetismo monástico y la penitencia. Esta concepción "humilde y mística" de la pintura de bodegones española, inmortalizada por Charles Sterling en 1959, todavía es común en muchos textos sobre el tema. Las pinturas de Zurbarán y Sánchez Cotán están entre los bodegones españoles más conocidos y reproducidos, y a pesar de su relativa excepcionalidad dentro del contexto del género tal como se practicaba en la España del siglo XVII, han venido a tipificar las cualidades distintivas "españolas" de espiritualidad y pureza estética vinculadas inextricablemente con los valores modernistas que han coloreado su interpretación, al menos para el público más popular.

1.1. Francisco Pacheco y la Historia de la Pintura de bodegones en España

El Arte de la Pintura de Francisco Pacheco (finalizado en Sevilla en 1638) es una de las primeras fuentes escritas dedicadas a la pintura de bodegones, género que él mismo practicó. Respecto a la historia del género, Pacheco sólo mencionaba a tres de sus primeros practicantes; los pintores toledanos Blas de Prado y su discípulo Juan Sánchez Cotán, y el pintor madrileño Juan Van der Hamen. Los académicos contemporáneos han corroborado la exactitud de esta lista. Pacheco contempló los *Lienzos de frutas* del pintor toledano Blas de Prado, a los que consideraba «*muy bien pintados*», en 1593, al detenerse en Sevilla de camino a Marruecos, donde se dirigía para pintar al servicio del Jerife, gobernador musulmán.

Pacheco vinculaba los orígenes de las pinturas de bodegones independientes con la tradición de la pintura decorativa de grutescos. El descubrimiento, a principios del siglo XVI, de las antiguas decoraciones al fresco en las "grutas" existentes en el emplazamiento de la *Domus Aurea* del emperador Nerón, situada en la colina Esquilina de Roma, fue el causante del renacer de este estilo pictórico, conocido como "grutesco". Entre los ejemplos más famosos de estas nuevas decoraciones grutescas de estilo clásico están los frescos pintados por el ayudante de Rafael, Giovanni Udine (1487-1564) en las Logias del Vaticano (1581) que incluyen pinturas naturalistas de festones y guirnaldas de flores, frutas y pájaros en los lunetos y pilastras. Aunque Pacheco no contempló los grutescos de Italia de primera mano, uno de sus amigos íntimos era el pintor erudito Pablo de Céspedes (1538-1608) que vivió en Roma y conoció al pintor de grutescos Lucio Romano, y tuvo experiencia directa tanto con las decoraciones de grutescos de la antigüedad como con las modernas. Entre las obras de Céspedes dentro de este estilo se encuentran las hermosas guirnaldas de frutas, flores y vegetales que enmarcan los retratos de los Evangelistas del techo de la capilla de la Anunciación en Santa Trinita del Monte en Roma. Al comparar la pintura antigua con la moderna,

Céspedes afirmaba que prefería las decoraciones de las Logias del Vaticano a los grutescos clásicos que las inspiraron. La conexión que Pacheco establecía entre los orígenes de la pintura de bodegones y la antigua tradición de la pintura decorativa de grutescos queda demostrada, al menos en Andalucía, por la existencia de obras como las pinturas octogonales de ramos de flores, vegetales y frutas que decoraban los techos de dos pequeñas cámaras, conocidas como las "Salas de las frutas" del palacio de Carlos V en la Alhambra de Granada. Estas fueron pintadas alrededor de 1535 por Julio de Aquiles y Alexander Mayner, que habían trabajado en el taller de Giovanni da Udine, y para el poeta andaluz Luis de Góngora, según escribiría cincuenta años más tarde, eran un ejemplo claro de la superioridad de la pintura moderna sobre los modelos antiguos que imitaba.

Las pinturas de este tipo realizadas sobre lienzo pudieron haber llegado a formar parte de la decoración de los hogares a final de siglo, siendo posible que algunas apareciesen en inventarios de colecciones como "verduras", término derivado de los ornamentos foliados que aparecen en los bordes de los tapices.

En una colección de 1618, dos de sus pinturas son definidas como "frisos de follaques"; es posible que se tratasen de pinturas rectangulares con ornamentos vegetales, copiadas de o improvisadas a partir de grabados italianos y flamencos. Pacheco, mostrando una inclinación marcadamente andaluza por el tema, alabó el trabajo de uno de los alumnos de Céspedes, Antonio Mohedano (1561-1626), el cual pintó decoraciones de grutescos siguiendo la tradición iniciada por Julio Aquiles y Alexander Mayner. También mostró su admiración por sus bodegones, citando a este respecto sus frescos decorativos con guirnaldas del claustro para la sevillana iglesia de San Francisco, actualmente desaparecidos. Las decoraciones grutescas que aún permanecen en el techo de la galería del Prelado, en el palacio arzobispal de Sevilla, fueron pintadas alrededor de 1604, y han sido atribuidas a Mohedano. Siguiendo las convenciones decorativas aplicadas en este tipo de trabajos, las narrativas figurativas aparecen enmarcadas por grutescos, formados por bandas de lienzo pintados con ornamentos vegetales fantásticos entremezclados con paneles ilusionistas que muestran ramas de árbol con frutas y pájaros, pintadas de manera naturalista. Observando estas obras, resulta fácil comprender por qué Pacheco no reconocía que existiesen grandes diferencias conceptuales entre la pintura de frutas y flores como elementos ornamentales en obras de otros géneros, y su representación como motivos principales en un bodegón, dado que en ambos casos el factor de más importancia era la habilidad del artista para plasmar la naturaleza. Además, se ha podido demostrar que Mohedano realizó bodegones, gracias a la mención en un inventario de la colección del duque de Alcalá realizado en 1637 de una serie de pinturas de cestas de frutas, pintadas probablemente por Mohedano antes de 1610. Es probable que estas obras tuviesen un aspecto similar al *Bodegón con cesto de cerezas y flores* de Blas de Ledesma, pin-

tor de Granada contemporáneo de Mohedano a quien Pacheco también alabó por sus grutescos decorativos.

1.2. El gusto en España por el bodegón.

Muchos bodegones españoles muestran una cierta reticencia hacia los placeres de la mesa, no soliendo representar habitualmente comidas servidas ni constituyéndose en una celebración abierta del acto de comer, particularmente a principios del siglo XVII. Los platos cocinados y preparados aparecen a veces, junto con alimentos crudos y casi siempre con vasijas o vasos de vino u otros recipientes con este líquido, así como ingredientes de una comida que debía ser imaginada por el espectador. Los bodegones tampoco suponen una representación objetiva de toda la gama de alimentos que eran consumidos en España en el siglo XVII, los cuales aparecen con más detalle en los libros de cocina del periodo. Por todo esto, resulta sorprendente la frecuencia con la que aparecen ciertos alimentos en las pinturas de bodegones, como por ejemplo el cardo.

Los bodegones reflejaban la jerarquía en la que los alimentos eran clasificados en la época. Poder comer carne roja fresca era una señal de distinción social en aquella época, ya que era la comida habitual en las mesas más pudientes, por lo que su prominencia en los bodegones y las pinturas de género resulta especialmente significativa. La carne de oveja era más cara que la de cabra, ternera o cerdo en la España del XVII. El cerdo era la carne de las clases bajas, aunque muchos españoles la consumían ostentadamente como prueba de su limpieza de sangre y para demostrar que eran cristianos viejos, no conversos “manchados” por una ascendencia judía o árabe. La dieta rural solía consistir de pan, carne salada o curada, bacalao, salchichas, queso, huevos, cebollas y ajos. Las verduras ocupaban un lugar bastante bajo en la jerarquía alimenticia siendo, por ejemplo, completamente ignorada por la aristocracia y la familia real, que tampoco consumía mucha fruta. En los postres se tomaba confitería en grandes cantidades, apareciendo con frecuencia en los bodegones, mientras que las familias más pobres, en especial en el entorno rural, tomaban fruta, queso y aceitunas. Sin embargo, había algunos dulces que eran consumidos habitualmente por todas las clases sociales: por ejemplo, los barquillos, que solían acompañarse con una popular bebida aromática llamada “aloja” – hecha con agua, miel y especias – y los buñuelos, pasteles con miel hechos de masa frita que eran uno de los dulces preferidos incluso por la familia real¹.

¹ CHERRY, Peter – *Arte y Naturaleza. El bodegón español en el Siglo de Oro*. Madrid: Doce Calles, 1999.

Los precios de alimentos representados en los bodegones españoles no parecían tener una influencia directa en el valor de las pinturas, que parecía depender de criterios tradicionales como su calidad estética, su factura, la reputación del artista y las modas. En términos generales, los bodegones estaban menos valorados que las pinturas figurativas, de acuerdo con la creencia predominante en una jerarquización de los géneros. Sin embargo, es necesario recordar que incluso estos precios relativamente modestos, correspondientes a obras destinadas al sector más bajo del mercado, eran el equivalente a la paga que recibía un trabajador cualificado por una día de trabajo. Los bodegones pintados por manos españolas parecían estar menos valorados que las obras importadas realizadas por artistas flamencos e italianos, aunque siempre existen significativas excepciones. Parece que el gusto por los bodegones grandes y opulentos realizados por artistas flamencos para imponentes interiores palaciegos era una constante entre los coleccionistas españoles reales y aristocráticos. La tipología de estas pinturas, las cuales representaban frecuentemente temas de cacería e incluían alimentos caros y exóticos, reflejaban el privilegiado estilo de vida de estos coleccionistas.

Los bodegones españoles de principios del siglo XVII parecen caracterizarse por su austeridad, sobriedad y formalidad, especialmente si se comparan con ejemplos italianos o flamencos de este mismo periodo. Sus composiciones están organizadas con frecuencia de manera simétrica, algo que puede ser un reflejo de la manera en que se exhibían los alimentos sobre la mesa en ciertos acontecimientos formales como los banquetes.

Estas pinturas muestran un número limitado de alimentos, presentados escuetamente sobre sencillos plintos y bajo una fuerte luz dirigida que contrasta con el fondo oscuro. Cada elemento tiene importancia dentro de la impresión visual que produce la obra y la compostura de la composición modera y refina su atractivo para los apetitos de los espectadores. A pesar de que en ocasiones se ha considerado que la pintura de bodegones española se caracteriza por un cierto "ascetismo", no se puede afirmar que esto sea aplicable a la totalidad del género durante todo el siglo que estoy mencionando. Resulta innegable que, a pesar de la austeridad de formato de muchos bodegones españoles, los motivos que representan son muchas veces apetitosos alimentos y ricos caldos de alto nivel en la jerarquía de comestibles, que indudablemente resultarían tentadores para el apetito de los espectadores de la época. El contenido de estas obras hace que atrajesen poderosamente a todos aquellos que las contemplaban, los cuales las entendían como una celebración de los placeres más sencillos de la vida.

Aunque el bodegón era un género relativamente novedoso, su desarrollo en España durante el primer tercio del siglo XVII fue lento, siguiendo unas convenciones pictóricas muy arraigadas en lo que se refiere a su formato, y una variedad limitada de temas.

2. LOS COLECCIONISTAS DE PINTURAS DE BODEGONES

En la España del siglo XVII, a la vez que los pintores coincidían en que valía la pena pintar bodegones, los coleccionistas también pensaron que merecía la pena poseerlos y está claro que el género no hubiera prosperado sin un público que supiera apreciarlo. Las primeras pinturas de bodegón documentadas en una colección castellana son las de Madrid fechadas en 1599, que pertenecen al arzobispo de Toledo, Pedro García de Loaysa. Los primeros bodegones documentados en Sevilla son «tres lienços de cazas, frutas y pescados» tasados por Pacheco en 1601 en la colección de Hernando Díaz de Medina, Correo Mayor de Sevilla. A pesar de la baja opinión que tenía Pacheco del género, estos se valoraron en ochocientos reales cada uno, más que una pintura de figuras de las *Artes Liberales* de Pedro de Campaña, y este valor tan alto podría reflejar la relativa rareza de estos cuadros en esta época, al igual que su calidad estética. De hecho, no aparece ningún bodegón en un estudio preliminar de los inventarios de las colecciones sevillanas de finales del siglo XVI realizado para este proyecto y no parece que se pintaran muchos cuadros de bodegón en Sevilla en una fecha temprana.

En Sevilla, los artistas dependían del mecenazgo institucional y en la producción de arte religioso para ganarse la vida, que parece haber impedido el completo florecimiento de géneros seculares como los bodegones, las pinturas de flores y los paisajes hasta la tercera década del siglo. Por otro lado, parece ser que estos géneros se popularizaron más rápidamente en la corte, en parte debido al gusto cada vez más extendido entre los cortesanos por el coleccionismo de cuadros.

A finales del siglo XV algunos de los principales temas de naturaleza en las colecciones de pintura de la corte comprendían imágenes figurativas de la estaciones, meses y elementos procedentes de pinturas de la familia Bassano, que se complementaban con pinturas de género de temas de campesinos, escenas de caza y paisaje. Desde finales del siglo XVI se desarrolló un gusto por las pinturas de género de mercados y escenas de cocina entre los coleccionistas españoles, posiblemente siguiendo el ejemplo de la corte, la mayoría de las cuales eran cuadros importados de Flandes e Italia. Uno de los primeros ejemplos documentados de esta pinturas es una escena de cocina flamenca que aparece en el inventario de 1573 de la infanta doña Juana, hija de Carlos V y princesa de Portugal, que Felipe II envió al Escorial en 1593. Las pinturas que Felipe III tenía en el Palacio del Pardo tras el incendio de 1604 incluían seis escenas flamencas representado mercados. En 1592 el retratista de la corte Juan Pantoja de la Cruz pintó tres “bodegones de Italia” de tema sin especificar, aunque se desconoce si eran copias de modelos italianos o pinturas en este estilo. El inventario post-mortem

de 1600 de don Juan de Borja, conde de Ficallo, incluía tres tablas de puestos de frutas, una escena de cocina flamenca y un cuadro de carnicería del norte de Italia. En 1601, la gran colección de pinturas de Íñigo López de Mendoza, duque del Infantado, contaba con una serie de pinturas de género, que incluía una escena de cocina enviada a España desde Flandes, un "bodegón" que se le envió al duque desde Roma y una escena de cocina descrita como una pintura "nueva y un bodegón" que había sido pintado por Francisco de Cleves, el pintor de la casa ducal. Francisco de Rojas, marqués de Pozas, poseía cuatro pinturas de género en el año de su muerte en 1605. Mientras el inventario del marqués de los Vélez muestra que entre sus pertenencias tenía pocos cuadros, algunos de éstos eran pinturas de género flamencas. En un inventario de 1608 de las colecciones de don Juan Fernández de Velasco, Condestable de Castilla, se describen cinco cuadros con escenas de mercado pertenecientes a su palacio de Burgos. En 1609, el marqués de Loriania prestó en Madrid al marqués del Carpio once "bodegones" para decorar las estancias en las que se alojaba en Sevilla como asistente de la ciudad. La colección de don Alvaro de Banavides, comendador mayor de Aragón en 1612 contaba con una pintura de un "bodegón" y una vendedora de verduras.

Algunos cortesanos de alto rango también poseían pinturas de este tipo, es posible que a imitación de los coleccionistas de clases sociales superiores. Sin duda las pinturas importadas también pertenecían a los flamencos que residían en Madrid, como Magno Lucemberg, un agente del banco Fugger en 1602, u Oliviero Danis, capellán de la corte en 1611. A la muerte de San Juan de Ribera (1532-1611), arzobispo de Valencia, en su colección aparecía un cuadro genovés de una campesina en el mercado.

Las pinturas de género, a su vez, eran exportadas de España a América, como los seis "bodegones" incluidos en un cajón de embalaje con cuadros enviado a América del Sur por el pintor madrileño Pedro Romero Tardio en 1605.

Los primeros inventarios del siglo XVII también atestiguan la popularidad de las pinturas de género cómico, cuyo tema, desgraciadamente, estaba a menudo sin especificar en estas fuentes y entraban dentro del título genérico de "de la risa". Una de éstas perteneciente a la colección del secretario real Juan de Vilella de 1605 representaba música ("una risa música"). A veces las entradas de los inventarios eran más específicas, como en la partición del patrimonio de don Pedro Arce de Otalora en 1603, que incluía pinturas de un cambista, un pícaro rascándose la oreja, dos "soplones", un concierto musical, un cuadro cómico "de la Risa" y dos grandes pinturas de "bodegones".

Las pinturas de bodegones empezaron a aparecer junto a las piezas de género en algunas colecciones aristocráticas de la corte desde los primeros años del siglo XVII. Sin embargo, hay una marcada ausencia de pinturas de flores en los inventarios correspondientes a las colecciones de la corte en estos años, lo cual parece

corroborar la idea de que este género empezó a desarrollarse a partir de la segunda década del siglo, coincidiendo con el comienzo de la carrera de Juan Van der Hamen, el más famoso pintor de flores español antes de Juan de Arellano. Por otro lado, los primeros bodegones extranjeros debían proceder de manos de los foráneos instalados en la corte a principios de siglo. En 1614, por ejemplo, Teodoro Rosenberg, representante holandés en la corte, vendió un número importante de pinturas muy valiosas, entre ellas un "Retablo de diversas frutas" por la apreciable suma de trescientos reales.

Aunque la aristocracia había sido tradicionalmente la clase promotora y consumidora de arte en España, el siglo XVII supuso el momento de aparición de una clase emergente de coleccionistas de arte que no eran nobles, los cuales constituyeron un mercado fundamental para los pintores locales. En Madrid estos coleccionistas eran con frecuencia sirvientes del rey o letrados pertenecientes a los distintos niveles de la administración real. En 1613, la segunda obra de más valor dentro de la colección del arquitecto real, Juan Gómez de Mora (1586-1648), era una bodegón con un tazón de uvas enmarcado en madera de nogal, obra que había pertenecido a la colección de su tío, el arquitecto y aposentador mayor Francisco de Mora (1552-1610). En 1610, se hacía mención a un gran bodegón de frutas entre las obras propiedad de César Bogaccio, un italiano al servicio del rey, y había otra obra de este tipo en la colección del secretario real, Agustín de Villanueva.

Como puede verse por estos documentos, las pinturas de bodegones eran uno de los géneros favoritos de los funcionarios de la corte. En 1605, don Pedro de Angulo, aposentador, compró cuatro bodegones pequeños y uno más grande pertenecientes a la colección de Juan de Vilella, secretario del Consejo de Aragón; la más valiosa de estas obras era un gran bodegón de frutas tasado en cincuenta y cinco reales que pudo comprar por la mitad de esta suma. Otro aposentador, Rafael Cornejo, compró cinco bodegones más de esta colección. En ambos casos, la intención de los dos compradores pudo ser imitar el distinguido gusto del aposentador mayor, Francisco de Mora. Francisco de Fuentes, miembro de la cámara de consejeros del rey, poseía una importante cantidad de pinturas en el momento de su muerte en 1615; un bodegón de frutas con pepinos perteneciente a su colección había sido tasado en una cantidad de sólo diez reales siendo adquirido por un abogado por once. Juan Cruzar, otro sirviente real, compró obras en la subasta de las pinturas de Fuente; su propia colección fue inventariada un año después. Sus cuatro piezas de frutas sobre tablas habían recibido un valor de tasación de veintidós reales cada una, pero fueron saldadas con el resto de la colección, siendo adquiridas por un tal Francisco Álvarez. En 1614, la relación de obras de Jerónimo Figueroa, presbítero, incluía una "tabla de comida pintada".

Los datos esbozados en estas páginas proceden de un estudio preliminar reali-

zados sobre unos 150 inventarios de colecciones pictóricas redactados en Madrid entre 1600 y 1615. Esto sugiere que las pinturas de bodegones independientes eran aún poco comunes en las colecciones de la corte en aquel periodo, mientras que los tradicionales temas profanos basados en la naturaleza seguían siendo muy populares entre los coleccionistas, tales como las pinturas figurativas inspiradas en las obras de la familia Bassano sobre los meses del año, las estaciones y los elementos y las pinturas de género representando figuras en puestos de mercado y escenas de cocina. Los coleccionistas que, según las evidencias documentales, poseían bodegones, solían tener un número muy pequeño de este tipo de pinturas en su colección, contando a veces con un único ejemplo. Claramente, el número de artistas que pintaban este tipo de obras en esta época era muy limitado, y el género todavía no había adquirido la considerable popularidad de la que disfrutaría en la segunda década de siglo, cuando se convertiría en un elemento habitual en la decoración de los hogares de la burguesía. Los relativamente bajos valores de tasación de algunos de los bodegones que aparecen en estos documentos probablemente reflejan las diferencias de calidad que ya existían entre esas pinturas, y quizás, el bajo prestigio del género en comparación con la pintura figurativa, una constante desde los mismos principios del bodegón. Sin embargo, el hecho más significativo que revela los documentos mencionados es que los primeros individuos en adquirir pinturas de bodegones solían ser personas formadas y cultivadas, con afición por el coleccionismo de obras pictóricas. Estos primeros compradores de bodegones eran personas preparadas intelectualmente para apreciar la relativa novedad que suponía la pintura de bodegones, y probablemente, sus resonancias clásicas y sus asociaciones religiosas. Indudablemente, estos coleccionistas tempranos también valoraban los bodegones como ejemplos inusuales de la capacidad del arte de la pintura para imitar la naturaleza, un factor que siguió suponiendo uno de los atractivos más firmes del género a lo largo del siglo XVII.

CONCLUSIÓN A LOS APARTADOS PRIMERO Y SEGUNDO

Cualquier crítica a la pintura de bodegón española debería tener en cuenta su primera función decorativa. Los factores de producción y exposición estaban unidas y afectaban al estilo y repertorio de estos cuadros. Las pinturas de bodegón y de flores comúnmente se pintaban sin haber sido encargadas, y se vendían en los talleres de los pintores en un mercado que era relativamente poco exigente en términos de calidad. Es necesario distinguir entre las ejecuciones de alta calidad en los cuadros particulares, que invitaban a la contemplación de las habilidades de imitación del artista, y los trabajos pintados con menos precisión y detalle, algu-

nos de los cuales se realizaron en cantidades casi industriales para formar conjuntos decorativos.

Las pinturas de bodegón y flores con frecuencia se colgaban en sitios de importancia secundaria, normalmente sobre puertas o ventanas y el formato grande y estrecho era el estándar. Sólo de vez en cuando los artistas tenían en cuenta un bajo punto de vista para éstos. En la colección del cortesano Hernando de Espejo de 1637 existía una serie de doce pinturas de frutas (destacando las uvas) y pájaros que formaban un decorativo "friso" en una de las habitaciones de su casa. Los formatos estandarizados, los motivos repetidos y un rápido y abreviado manejo de pintura facilitaba la producción de un gran número de trabajos. Las composiciones simétricas y ordenadas formaban diseños llamativos y atrevidos que permanecían fácilmente visibles en sitios de relativa poca visibilidad; aquí también, la amplitud del estilo y la reveladora carencia de uniformidad a la hora de manejar el espacio e iluminación habría pasado relativamente desapercibido.

Aunque los inventarios de Madrid documentan algunos de los primeros bodegones de las colecciones españolas, éstos no eran atribuidos. Las primeras menciones a estas pinturas tendían a ser descriptivas; entre 1620 y 1630 los nombres de los recipientes para la representación de frutas, bebidas, comidas y flores se estandarizan para este género, siendo *frutero* o tazón de frutas y *ramilletero* o florero, formas que tienen equivalentes en *documentos* flamencos e italianos.

Desgraciadamente las fuentes del inventario normalmente no mencionan la función de las habitaciones específicas donde se colgaban los bodegones. Evidentemente eran muy apropiados para las zonas de comedores; si no es difícil ver una lógica decorativa real detrás de su colocación. Mientras que los bodegones son una decoración normal de los restaurantes de hoy en día, no existe ninguna prueba que sugiera que esta costumbre estuviese extendida en la España del siglo XVII; de hecho, ocho pinturas religiosas decoraban el mesón toledano de la Fruta Vieja que dirigía la madre del pintor Luis Tristán, una pintura de paisaje cuelga de la pared de una taberna en la que los músicos de Velázquez tocan en su *Concierto Musical*, y no se conoce ninguna pintura de bodegón que se haya usado como letrero de tienda en el siglo XVII.

3. EL BODEGÓN EN LA EVOLUCIÓN DEL MERCADO ESPAÑOL DEL ARTE DESDE LA DEMOCRACIA HASTA EL AÑO 2000

Es a partir de finales de 1988 cuando comienza un verdadero interés por el estudio del mercado internacional del arte, primeramente para los estudiosos de la economía, convirtiéndose aceleradamente en un proceso apasionante para los investigadores e historiadores del arte. A través de él se puede seguir con bas-

tante detalle y fiabilidad la volubilidad del mercado, del poder de las modas en las estimaciones artísticas y del estatus que el objeto artístico tiene en la última década del siglo XX en su dimensión social, económica y cultural.

Durante los primeros años del período 1980/1990 el mercado artístico vivió una época de escasa actividad, marcada por el aumento de la demanda de obras maestras por parte de particulares e instituciones y la escasez de este tipo de piezas a causa, entre otras cosas, de la aparición de nuevas fórmulas fiscales que permitían a los estados hacerse con ellas. Pero entre Marzo de 1987 y la primavera de 1990 las cosas cambian radicalmente y se asiste a un proceso sin precedentes conocidos de mercantilización de la obra de arte. Se produce un fuerte aumento del volumen económico total y de las cotizaciones de las obras maestras que junto a la alta calidad media de las ofertas, produjo la obtención de grandes plusvalías. Por otro lado el inversor mayoritario se inclina preferentemente por la pintura como medio artístico, y en especial por la impresionista y moderna, repercutiendo directamente en los artistas vivos o representantes de los recientemente fallecidos que empiezan a alcanzar cotizaciones comparables a las de los maestros anteriores (Jasper Johns, seguido por De Kooning o los artistas Pop).

A todo ello además, contribuyó el descenso de interés y de las cotizaciones de pintura antigua, casi con toda seguridad debido a que los criterios estéticos de los nuevos coleccionistas eran por entonces distintos, o como consecuencia de la escasez en el mercado de obras de calidad sobresaliente. También tiene mucho que decir la irrupción en el mercado de los compradores japoneses, movidos sobre todo, por el excedente de dinero que provoca la gran situación económica del país y por el prestigio social que para particulares y empresas produce la compra de estas obras. De esta forma, los museos dejan de jugar el papel principal que hasta entonces habían tenido como compradores de obras maestras y sólo las instituciones de extraordinaria capacidad adquisitiva (como el Museo Getty) pueden competir con los clientes privados.

Así pues, las casas de subastas se hacen con el control casi absoluto del mercado de obras maestras. El enorme poder económico que esta situación dio a las dos casas de subastas internacionales más importantes, Sotheby's y Christie's propició la aparición de nuevas fórmulas de financiación, compra y venta. Alrededor de ellas aparecieron especuladores, inversionistas y grandes empresas, que en busca de plusvalías rápidas y sustanciosas desplazaron al coleccionista tradicional y elevaron artificialmente los precios; como consecuencia, y salpicando casi hasta la actualidad, el carácter especulativo del comercio artístico ha propiciado desde importantes trabajos en su desarrollo hasta tal límite que, un año después del momento más álgido del mercado, en el otoño de 1990 se advierte una profunda crisis.

Desde principios de 1993 el mercado fue ofreciendo síntomas de recuperación pero la mejoría sólo se palpó hasta la primavera del año siguiente, donde las

subastas de pinturas realizadas por pintores de la denominada época moderna y contemporánea obtuvieron un profundo fracaso y supusieron un paso atrás en el saneamiento definitivo del mercado artístico. En 1994 se asistió a una consolidación definitiva de los grandes nombres de la pintura iberoamericana en el mercado internacional, y Picasso encabezó, como lo venía haciendo desde 1989, el valor más regular del mercado consiguiendo colocar tres de sus obras entre las quince más caras del año.

El año 1995 se caracterizó por una notable expansión que se tradujo en la existencia de una fuerte demanda, de altas pujas y de una oferta de obras de excelente calidad que en muchos casos habían sido retenidas por sus dueños a la espera de tiempos propicios o que procedían de importantes colecciones. Como en los tiempos de mayor auge del mercado, esta prosperidad se asienta sobre el aprecio por la pintura impresionista y moderna, sobre el buen comportamiento del arte contemporáneo, especialmente Bacon y el arte Pop, y sobre un alza de las cotizaciones de la pintura del siglo XIX. La otra cara de la moneda fue la pintura antigua, en gran parte debido a la gran escasez de oferta de calidad.

Como apunta Portús *«el punto de partida habría que buscarlo en la reforma fiscal de 1978, por la que se aplicaba un impuesto de lujo del 26% sobre el precio de venta en obras de más de cien años y el 22% en las posteriores. Las consecuencias de esta consideración del objeto artístico como artículo de lujo fueron la paralización del coleccionismo y de la importación de obras de arte y el fomento del mercado clandestino y la exportación ilegal»*. Asimismo, continúa, *«la dialéctica fue modificando y racionalizando esta situación. En 1983 el impuesto reduce al 5'6% el de adquisición de obras de arte de más de cien años; dos años más tarde se aprueba la importante Ley del Patrimonio Histórico Español, que sustituye a la de 1933 y nace de la necesidad de adecuar la legislación española a la nueva situación política social nacional y a los criterios internacionales promovidos por la UNESCO y el Consejo de Europa.*

Si la ley anterior tenía como objetivo prioritario la protección de un patrimonio cultural amenazado, ésta trata de extender su radio de acción a todos los aspectos de la creación, conservación y difusión, y concibe el bien cultural como un objeto de disfrute social. Por esta ley, se crea un Registro General de Bienes de Interés Cultural gestionado por el Ministerio de Cultura, o en su caso, un órgano autonómico. A cambio, la adquisición de piezas inscritas cuenta con una desgravación del 15% en el IRPF en el caso de los particulares, y del 10% en el Impuesto de Sociedades, cuando se trate de empresas. Desde el punto de vista del mercado, la ley supuso un destacado paso adelante, aunque seguía siendo fiscalmente restrictiva, pues sólo podían acogerse a sus beneficios los Bienes de Interés Cultural».

La materialización en 1993 de la libre circulación de mercancías en la Unión Europea no afectó a los bienes culturales, y todavía se reconoce el derecho de los

estados a controlar y restringir su circulación. Cada país es libre de calificar como "inexportables"² (en España, a través de la Junta de Calificación y Exportación de obras de arte) los bienes y de reservarse el derecho, como se hace igualmente en España, de comprar las obras que se solicita exportar. En el caso de bienes importados, sus propietarios disfrutaban de un plazo de diez años para exportarlos sin que el Estado pueda impedirlo.

Lo cierto es que sobre la inversión en obras de arte y antigüedades existe poca bibliografía, aparte de listas de precios de subastas y poca cosa más. Lo que prevalece en este mercado es la experiencia, el conocimiento y el asesoramiento, necesarios tanto por parte de compradores como de vendedores, los cuales en común, deben poseer un conocimiento metódico y una apreciación sensitiva de la obra de arte para lograr captar su grado de perfección y su representatividad y estar en situación de poder seleccionar y juzgar ecuaníme y acertadamente, sin premuras ni impacencias, sobre el objeto a adquirir; las prisas y la impaciencia, tanto en la compra como en la venta, son importantes factores negativos en este mundo de la inversión en obras de arte.

La década 1980-1990 se convirtió, sin duda, en una verdadera espiral inflacionista donde los intereses de los pasivos quedaron poco menos que paralizados haciéndose cada vez más patente la falta de incentivo para la inversión de las masas monetarias patrimoniales, las cuales experimentaron una constante y progresiva pérdida de su poder adquisitivo.

Como consecuencia de todo ello se disparó la sed de consumo, justificada por la escasa seguridad del dinero, creándose nuevas necesidades y formas de vida. Paralelamente fue surgiendo la necesidad de encontrar otros objetos de inversión que resultasen más atractivos y dinámicos a la vez que pudieran ofrecer al inversor una mayor confianza y tranquilidad.

Creo coincidir, tanto con Portús como con Farriols, en parte forzados los tres por las estadísticas publicadas y estudios de ventas de los años referidos, en lo referente a la inversión producida a lo largo de los años inmediatamente anteriores a 1990, donde destacada por encima de cualquier otro tipo de objeto la pintura, pero referida ésta mayoritariamente a la realizada por artistas denominados vanguardistas y la de autores ya desaparecidos pero no en una cronología demasiado lejana. Este acontecimiento será de lo más afortunado para coleccionistas e inversores ya que les brinda la oportunidad de hacerse con la mayor parte de una producción disponible y limitada y erigirse así en potenciales monopolizadores de tan sin par mercado, arbitrando precios y condiciones.

No obstante cabe advertir que el comercio del arte es extremadamente subje-

² Comercio exterior de arte y antigüedades. Una situación compleja y difícil. «Antiquaria». N° 7 (1994) p. 12-13.

tivo, predispuesto a errores – bien por fraude, bien por falta de experiencia –, que la elección debe ser acertada, sin precipitaciones, sin prisas para obtener beneficios, que ha de existir – en cuanto a la adquisición de obras actuales – una gran visión de su calidad, de su representatividad, de si creará o no escuela, etc.

Es necesario saber discernir sobre las categorías y clases y siempre amparándose en la opinión, valoración y peritación de verdaderos expertos ya que, en muchas ocasiones, ha quedado patente cuan fácil ha sido el error, sobre todo en apreciaciones simplemente oculares, como nos recuerda en su tesis Farriols con la ingente obra de Elmyr D'Hory descrita por O.Wells en *Question mark-Fake* y en la obra de Clifford Irving *Fraude*³.

Otro factor a tener en cuenta es saber discernir entre la extensa obra del amateurismo de la de los verdaderos artistas. Las decisiones del inversionista en arte deben estar presididas por una elección acertada. El juicio severo, eficiente, íntegro y equilibrado de un experto sincero y honrado conferirán el acierto. Este mercado del arte, a decir de los entendidos, es prácticamente imposible de saturar; siempre quedarán paredes sin cuadros y lugares donde colocar una obra de arte, de la clase y precio que sea, asequible a cualquier bolsillo y siempre habrá deseos de acaparar arte, poco o mucho y de especular, poco o mucho también.

Quizás todo el pensamiento de Farriols pueda sintetizarse en las conclusiones de su trabajo, del que yo destacaré⁴:

- *«La austeridad y el espíritu arraigado a lo tradicional se han visto sustituidos en relativamente pocos años, por la tiranía de las modas, de los deseos de lujo, de cambio constante, de emulación y todo ello ha llevado consigo arrebatos generalizados de sed de consumo, propiciada en buena parte por las propias disposiciones oficiales.*
- *La persistente inflación y la profunda crisis que venimos padeciendo (1980) han provocado la perentoria necesidad de no dejar inmóvil el dinero por la evidente pérdida del valor adquisitivo de las masas monetarias. Consiguientemente, el ahorro es ahora imposible, hasta el punto que prácticamente ha desaparecido la en otros tiempos tradicional y habitual disposición al mismo.*
- *La propia situación económica ha privado de toda rentabilidad a la mayor parte de los objetos tradicionales de inversión, lo que a su vez, ha redundado en agravar aún más la crisis.*
- *Ante tal situación ha sido preciso buscar "nuevos objetos de inversión" para, al menos, intentar diversificar riesgos ante un marco económico tan inestable como preocupante que, de momento, no tiene visos de mejorar sustancialmente.*

³ Ibidem, p. 157.

⁴ Ibidem, p. 270-274.

- *Con la agravación de la crisis han prosperado paralelamente nuevos objetos de inversión (filatelia, antigüedades de todo tipo, numismática, etc).*
- *Las salas de subastas, con su poder de atracción, han conseguido revalorizaciones espectaculares que han llegado a representar, en menos de un año, el 50, 60 y 100% de incremento con respecto a la cotización inmediatamente anterior.*
- *Las galerías de exposición, con cotizaciones menos espectaculares, han logrado aventajar considerablemente los índices de inflación. De entre los canales de distribución, éstas, a la vez que pueden erigirse en condicionantes y forjadoras del porvenir artístico, ofrecen una mayor regularidad y seguridad en la evolución de sus cotizaciones, a la vez que, sus precios suelen ser más asequibles.*
- *Una obra de arte suele ser una "pieza única" y, una producción artística, está sujeta a un número más o menos extenso, pero limitado. Tales características constituyen la explicación del éxito de las obras de arte y las antigüedades, por su calidad, rareza y escasez.*
- *La revalorización de las obras de arte aventaja, considerablemente, a las del oro, la plata y los índices de la Bolsa, superando ampliamente a la inflación más alarmante e imprevista, y ello suele hacerlo sostenida y consistentemente.*
- *Los coleccionistas e inversores, cada día más numerosos, son conscientes de que, al placer de poseer una obra de arte, se une una protección contra la erosión monetaria, y a la vez, la posibilidad de conseguir sustanciosas plusvalías.*
- *La incidencia de las medidas fiscales en este mercado es altamente decisiva. Los impuestos consiguieron destruir el mercado de París que había llegado a ser el centro de gravedad mundial del mercado del arte.*
- *Puede vaticinarse que el mercado del arte existirá mientras el hombre siga comprando y vendiendo».*

No es necesario matizar mucho más profundamente en este apartado, ampliando lo que podrían ser sus características generales para el período al que me ciño en esta ponencia, a pesar de que se me acaban de ocurrir algunas perogrulladas para los más estudiosos del tema, aunque no tanto para los que por primera vez se introducen en estos menesteres. Se trata de enunciar que la estructura del mercado artístico aparece completamente definida en el siglo XIX con la participación de tres sujetos: el productor (artista), el intermediario (marchante, galería, anticuario) y el comprador (cliente o coleccionista).

Por otro, siempre ha habido distintas motivaciones a la hora de la adquisición de la obra artística, desde el valor de uso que pudiera tener un objeto determi-

nado o una pintura, al placer de poder disfrutar de una obra artística; precisamente llamada por la curiosidad sobre este punto menciona en su tesis Milagros López y recomienda la lectura de Magriña Blasi de la siguiente forma⁵: «*Magriña Blasi resume esta situación de una forma muy directa: "la adquisición de lo que denominamos obras de arte ha tenido sobre todo, hasta fechas muy recientes, la finalidad única de ofrecer una gratificación estética para su poseedor, en concreto, y para todos aquellos que podían acceder a su contemplación en general. Posteriormente, además de esta finalidad esencial, de producir unos beneficios de orden intelectual o espiritual, el objeto artístico ha adquirido un valor patrimonial o de cambio que le otorga el consenso social en base a la aceptación colectiva de su contenido estético y original". El valor de la obra de arte que lleva a su adquisición, no queda resumido en estos tres puntos expuestos anteriormente; el valor de una obra de arte se compone de tres tipos de valor: valor artístico, valor de uso, que a su vez se caracteriza como valor de goce, de producción y de exposición y el valor tercero, de intercambio*».

Precisamente tomando como referencia las diferentes motivaciones para adquirir arte de las que habla Milagros López, yo pienso que en éstas, el valor material es siempre inferior al real o de mercado. Es decir, la obra de arte se rige, en este sentido, por la oferta y la demanda, siendo siempre su valoración subjetiva; un ejemplo clarificante puede estar en el costo de los materiales empleados para el "Guernica" y lo que en realidad vale y significa para diferentes regiones o países. Así pues, creo evidente que existen al menos dos concepciones fuertemente marcadas en el valor posible de una obra de arte: el valor estético y el monetario o de mercado.

Para ampliar esta cuestión podría desarrollar varios de los trabajos del economista William D. Grampp, pero en el desarrollo del mío propio, me basta con el titulado *Arte, inversión y mecenazgo*, del que destaco los siguientes fragmentos referidos a este punto⁶: «*El valor económico, estrictamente hablando, es la forma general de todo valor, incluyendo el estético y el no estético, pero se trata de un valor de otro tipo. Un objeto cualquiera (un bien, un servicio o lo que sea) tiene valor económico si rinde alguna utilidad. En el caso de una obra de arte, la utilidad es estética. En el caso de otra cosa, proporciona otro tipo de utilidad y ésta constituye su valor económico. Decir que el valor estético es "coherente" con el valor económico es decir que lo general incluye lo particular, o que el valor estético es una forma de valor económico, del mismo modo que lo es cualquier otra forma de valor*».

⁵ TORRES LOPEZ, Milagros – *El mercado del arte de vanguardia en Barcelona de 1960 a 1970*. Barcelona: Universidad, 1993, p. 105.

⁶ GRAMPP, William D. – *Arte, inversión y mecenazgo*. Barcelona: Ariel, 1991, p. 29-37.

Continúa en esta misma cita afirmando que *«el precio de las obras pictóricas es proporcional a su valor estético»* no pudiendo estar yo de acuerdo con él ni justificándolo como lo hace de la siguiente forma: *«...tanto los museos como los coleccionistas suelen estar bien informados. Aunque el mercado no es perfectamente competitivo, – al no ser la mercancía homogénea –, el margen dentro del cual varían los precios, define los límites del valor estético. Los precios fijados en las subastas y los valores que se dan en las encuestas fiscales son consecuentes con la calidad estética de las obras. Los precios que perciben los artistas más importantes en la actualidad son consecuentes con el juicio profesional que se emite sobre su obra».*

Desglosando brevemente la afirmación secuencial del que considero uno de los mejores autores que han escrito sobre mercado del arte, tengo que arriesgarme con consecuencia de lo que escribo que no comparto ningún punto de la afirmación que acabo de entrecomillar. De la primera afirmación podría escribir todo un libro aunque la conclusión principal sería, sin duda, que en el mercado del arte la relación del valor de la obra denominada artística y su valor monetario final, siempre dependerá del último vendedor que la obtenga; es decir que su relación es tan subjetiva que puede pasar de no ser considerada obra de arte a ser comprada como la joya de cualquier importante pinacoteca. Es cierto que los responsables de compras de los museos, y los coleccionistas “suelen”, siempre suelen como bien dice Grampp, estar bien informados de las piezas que compran, pero el dinero es tan poderoso, incluso para quien lo tiene en exceso que hace que los expertos en estética o en arte lo sean más en economía, a veces “casera” produciendo que la obra de arte sea injustamente manipulada no por su valor estético sino por el bolsillo que en un momento determinado pueda vaciarse con mayor gratitud.

Y a pesar de todo ello, además puede ocurrir, como de hecho ha pasado en diferentes pinacotecas prestigiosas, que después de adquirir alguna obra catalogada económicamente de “chollo” ha resultado ser de otro autor valorado inferiormente en el mercado del arte.

Sigo con las afirmaciones entrecomilladas, ahora deteniéndome en las casas de subastas y las encuestas de las que especialmente en estas últimas nunca he confiado. Creo cierto que las casas de subastas son los agentes que más se aproximan al valor objetivo de la obra creada en su punto de partida; el resultado final, por supuesto, siempre lo entenderé como absolutamente subjetivo. En ellas se trabajan y se analizan muchos intereses diferentes que dan como resultados objetivos coherentes, en la mayoría de las políticas de subastas. En cuanto al último punto que destaco de Grampp, sobrepasa los límites cronológicos que he manejado en este trabajo por lo que no creo conveniente entrar en opinión. Pero sin querer ser radical en esta postura, me acerco un poco más a los párrafos que

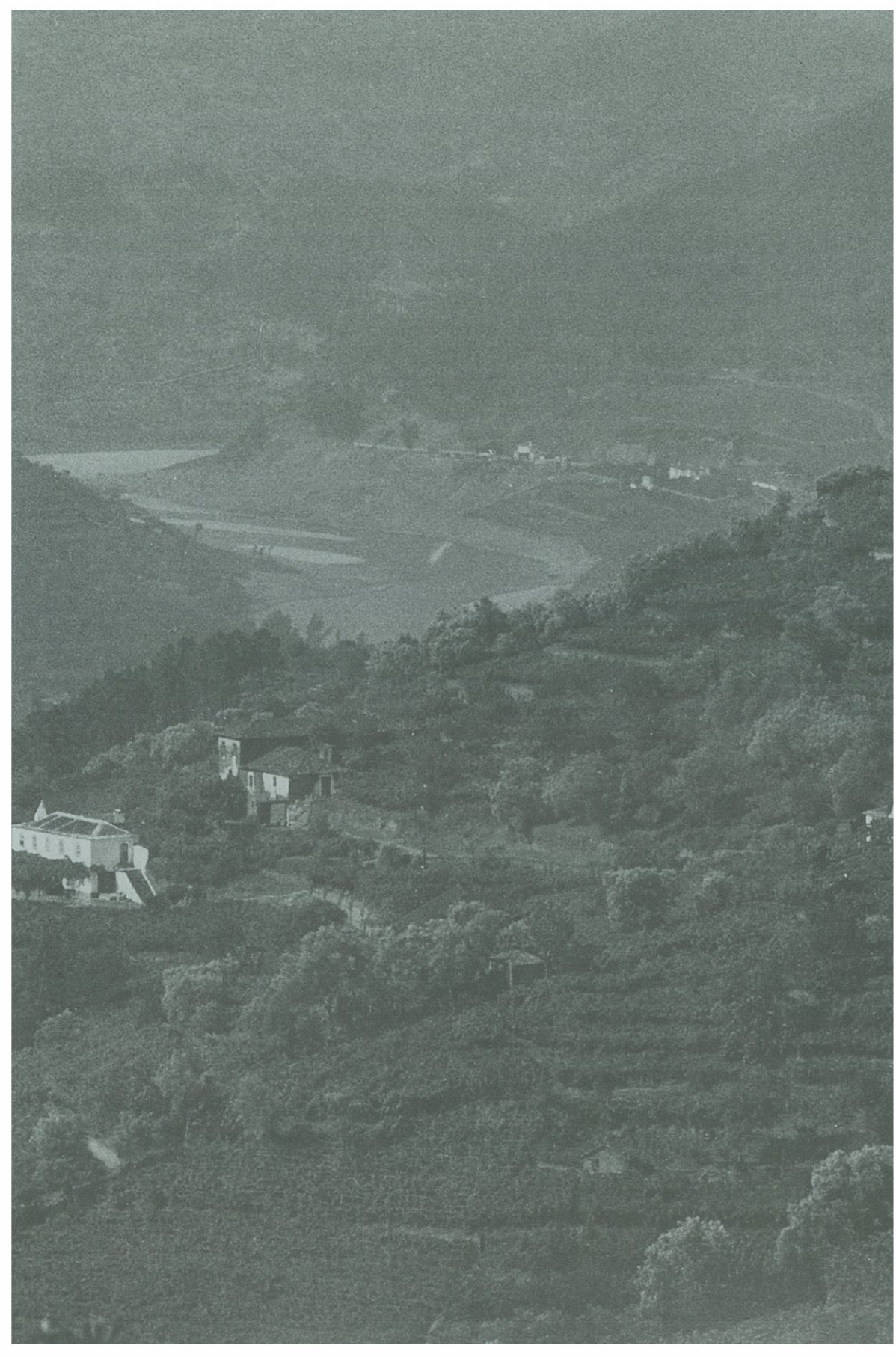
entresaco de Emy Armañanzas sobre mercado del arte y su valor estético y económico en su obra *La subasta de arte como acontecimiento agonístico en la prensa de calidad (1987-1990)*⁷:

«El valor estético de una obra de arte se establece por consenso entre unos expertos que tomarán en cuenta una serie de factores como la calidad propia de cada obra de arte entre las de un mismo autor; la cantidad de obras de un mismo artista que, en un momento determinado, hay en el mercado; la cuestión de si el autor ha fallecido o aún produce obra, o la moda que también establece tendencias pasajeras en la demanda, así como la teoría del gusto de la época».

En conclusión, me atrevo a añadir a las opiniones personales recientemente redactadas que además de los posibles baremos señalados, y casi considerados por algunos investigadores como "clásicos" existen otros más recientes puestos de manifiesto de una manera abierta a través de los altísimos precios alcanzados por la pintura en las subastas de arte celebradas entre 1987 y 1990. El surgimiento de nuevas clases sociales adineradas no es una novedad por lo que incrementaron el nivel de bienestar y supusieron una mejora cultural para sí mismas. Igualmente supuso un aumento de la publicidad comercial de los diversos canales de distribución así como la publicidad indirecta de los medios de comunicación de masas. Y para finalizar la introducción referida a estudios preliminares y el desarrollo de las que creo principales investigaciones sobre mercado del arte que me he leído, subrayaría brevemente, en este momento, que la consideración de la inversión en obras de arte pictórico no tiene ninguna base científica; sólo parte de la observación, de la experiencia o la intuición, a pesar de pretender obtener conclusiones partiendo de datos históricos sobre precios de compra-venta o aplicando una metodología basada en el cálculo de una tasa interna de rentabilidad.

⁷ ARMAÑANZAS SODUPE, Emy – *La subasta de arte como acontecimiento agonístico en la prensa de calidad (1987-1990)*. Bilbao: Rekalde S. L., 1994, p. 100-102.





An aerial photograph of a village built on a hillside. The houses are clustered together, and there are large areas of vineyards visible. A prominent church tower with a pointed roof is visible in the middle ground. The overall scene is rural and scenic.

O VINHO NA
RELIGIOSIDADE
E NA FESTA

R. Ocete *
M. A. López Martínez *
M. E. Ocete *
M. A. Pérez Izquierdo *

La figura de San Gregorio Ostiense en el control de plagas del viñedo

RESUMEN

En el presente trabajo, se hace una introducción al mito de San Gregorio Ostiense, como santo abogado de la sanidad de los cultivos en España, dentro del contexto bíblico y cristiano de relacionar el pecado con la aparición de plagas. En el texto, se recogen algunos aspectos relacionados con su devoción, muy arraigada en Navarra y La Rioja, haciendo hincapié en el ritual que acompañaba a la procesión de sus reliquias y a la preparación y empleo del agua pasada por las mismas con el fin de combatir diversas plagas seculares de la viña, entre las que destacaban la langosta y la altica.

PALABRAS CLAVE: altica, control de plagas, langosta, San Gregorio Ostiense, viñedo.

INTRODUCCIÓN

Este artículo pretende dar una visión sobre la devoción a San Gregorio Ostiense como abogado intercesor contra las plagas del viñedo en España, dentro de la creencia de que las plagas, sobre todo la de langosta, a la que se hace referencia en el Antiguo Testamento, son consecuencia del pecado de los hombres, como refieren De Salazar (1624) y De La Vega (1606). En la primera obra puede leerse:

«Y assi quando son tantos los pecados de los hombres, que le obligan a mostrar enojo, y a hazer justicia, y usando della, a dar algún castigo, no obstante que el darle al que le ha menester, para que se enmiende, sea obra de misericordia; parece que se duele y siente, y que recibe pena de que le obliguen a ello.

Que como auran auertidos los versados en las diuinas letras, y Sagrada Escriptura, siépre q en ella se alla mencion de algun castigo, que Dios aya hecho, y de alguna plaga que aya embiado, como que por causa de ello, se ponen luego, sino se han puesto primero, como es lo más ordinario, los pecados.

Pero es muy de notar, q siépre lo que Dios castiga en este mundo son los mayores y mas graves, que muchas vezes, y aun las mas remite para el otro castigo desstos: y assi se deue tener por muy grande merced y fauor, que castigue a este, aunque sea quitando todos los bienes temporales, la salud, y aun la misma vida...

[...] los castigos que de su diuina Magestad en este mundo, recibendose como de su mano, no solo se satisfaze por los pecados cometidos, pero se reporta el hombre de cometer otros de nuevo, que es lo que Dios pretende. Y esto fue tambien en lo que se fundaron los que padecian la plaga de que se trata en este Capitulo, para lleuarla con toda paciencia, por ser embiada de Dios; y con que su diuina Magestad mostrò que los tenia por hijos, pues los castigaua, como a tales en este mundo.

La plaga miserable, y lastimosa calamidad fue de cruel Langosta, y en tanta numerosidad y abundancia, q parecia cubrir toda la tierra, y estoruaua como de las nubes la luz del cielo; y era tan importuna, y cruel en hazer estrago y daño en los câpos, que los dexaua, por donde quiera que yua, lastimosamente asolados y destruydos, sin dexar ni aun esperãça de poder cogerse fructo alguno dellos, no solo en aquel año presete, pero ni en los venideros, porq como no se cogia en las tierras, ni aun lo necessario para comer en aquel año, menos para sembrar en el siguiente, y las viñas quedauan como abrasadas, y assi ellas como las tierras blancas, llenas de ouas y excrementos destos crueles animalejos, con que, aunque ellos se fuessen de adonde auian llegado, despues de auerlo todo destruydo, dexauan con las dichas ouas cruel y clara amenaza de auer de hacer en cucho mayor numero, nueva persecucion».

En la segunda cita se dice:

«[...] los peccados de los hombres, que son los que siepre despiertan la colera de Dios, y le prouocan a que nos castigue con rigurosa mano, fueron causa, de que a tierra de Rioja y a muchas otras partes de nuestra España, embiase vn riguroso executor de su justicia, que con el daño grãde, y estrago lametable que hazia, mostraua bien qua offendido le tenian los hombres, pues assi los castigaua: este era vna plaga terrible, y espantosa de langosta...»

En cuanto al personaje que nos ocupa, la tradición indica que San Gregorio fue



Figura 1. Pintura mural que representa la intercesión de San Gregorio para eliminar la infestación de la langosta en el viñedo y otros cultivos (Interior de la Basílica de San Gregorio Ostiense en Sorlada-Navarra).

Cardenal y Obispo de la ciudad italiana de Ostia, y que vino al Reino de Navarra durante el reinado de Sancho III Garcés «El Mayor». Su visita se debió a que en el sur del citado territorio se había producido una terrible plaga de langosta y, no hallando forma de combatirla, se envió una delegación al Papa Benedicto IX, por acuerdo del Consejo del Reino y los obispos de Pamplona y Nájera. De Anguiano (1704) se refería al hecho con estas palabras:

«Largo tiempo durò sin duda la plaga de la langosta en esta tierra, pues no aviendo bastado para extinguir-la, quantos remedios naturales se escriven, ni grandes plegarias, y rogativas que se hizieron: se vieron obligados los pueblos à recurrir por sus Legados al Vicario de Christo, para que les diese remedio oportuno, para evitar tan lastimosa plaga, y de la qual podian resultar en estos Reynos graves daños...»

El Pontífice, en el año 1038 ó 1039, envió como «Legado á Latere» al Obispo de Ostia, quien, a la vez que preconizaba el hacer penitencia para remediar los pecados, destruía la plaga de langosta (Figura 1). Sus discípulos más notables fueron Santo Domingo de la Calzada y San Juan de Ortega.

La muerte del enviado papal se produjo en Logroño, en el año 1044. En la Rúa Vieja de la citada ciudad existe todavía una capilla que conmemora el hecho. Fue enterrado en el monte de Piñalba, perteneciente a la localidad navarra de Sorlada, situada en el valle de Berrueza, donde se levantaron sucesivos templos que llega-

ron a ser, entre los siglos XVI y XVIII, el centro socio-religioso más importante de Navarra y uno de los más activos de España (Barragán, 1978). Un resumen de su vida aparece en la poesía que le dedicó De La Rúa (1624):

<p>«En su nacer, no tiene vera Historia Mas de su Occaso sí, pues oy segura, Goza en su sepultura Nauarra de los rayos, Que fertilizan Mayos</p>	<p>Sin que quien los agosta, Pestifera langosta, Ya (mostrarte voraz) osada pueda Porque en volatil posta Dellos, por no morir, se deshereda.»</p>
--	--

Según Comunicación Personal del hermano D. Simeón Izquierdo (Maristas), celador de la Santa Cabeza en Ancín, las ermitas o altares que aún se encuentran dedicados a la devoción que nos ocupa son:

Álava	La Serna, La Guardia, Oyón
Alicante	Alcoy, Montijo, Torremanzanas
Badajoz	Burguillos del Cerro
Castellón	Peñíscola
Córdoba	Conquista, Hinojosa del Duque, Pozoblanco, Villanueva del Duque
La Coruña	Berao
La Rioja	Albeda, Hormilleja, Lagunilla de Jubera, Logroño, Murillo de Río Leza.
Navarra	Arguedas, Azagra, Azuelo, Berbinzana, Cáseda, Cintruénigo, Corella, Aguiarte, Irruren, Los Arcos, Lodosa, Morentín, Munárriz, Murchante, Olabe-Olaibar, Pamplona, Pitillas, Puente la Reina, Sorlada, Tafalla, Villafranca, Zabalza
Palencia	Baltanás, Villaumbrales
Segovia	Cantalejo
Toledo	Sonseca
Zaragoza	Alagón, Calatayud, Calatorao, Campo de Tiro, Cervera de la Cañada, Daroca, Épila, Erla, Pina de Ebro, San Pablo (Capital), Torres de Berrellén

Durante el siglo XIX, a partir de la Guerra de la Independencia, se produjo un cambio en la mentalidad de las clases dirigentes y, más tarde, los movimientos revolucionarios y las sucesivas Guerras Carlistas fueron relegando el culto a S. Gregorio a los alrededores del valle de Berrueza (Barragán, op. cit.). No obstante, en la Rioja Alavesa, cerca del puente de Mantibre, aún se conservan un pago y una ermita con su nombre. Además, un dibujo de su cabeza mitrada aparece como logotipo en las etiquetas de los Viñedos del Contino.

La figura de San Gregorio Ostiense en el control de plagas del viñedo



Figura 2. Vista frontal del relicario actual, obra del orfebre estellés José Ventura (1728).

EL CULTO A S. GREGORIO COMO REMEDIO A LAS PRINCIPALES INFESTACIONES DEL VIÑEDO

La plaga de la langosta tuvo gran importancia en el viñedo hasta el siglo XX. Su importancia era tal que en el Ministerio de Agricultura existía un servicio de lucha específico contra esta plaga. Algunas de las principales fuentes de información sobre este insecto polífago las constituyen las publicaciones de Ascárate (1893); Bowles (1775); Del Cañizo (1940); Quiñones (1620) y Salido (1874). Para paliar sus efectos devastadores, se recurría también a la intercesión de otros santos, como S. Jorge, S. Isidoro, S. Agustín o S. Ginés de la Jara. La especie causante de esas grandes y periódicas infestaciones parece ser *Doclostaurus maroccanus* (Thunber) (Orthoptera, Acrididae), según los análisis de textos antiguos realizados por Vásquez y Santiago (1993).

Otra plaga de secular importancia del viñedo español ha sido *Haltica ampelohaga* (Guérin-Menneville) (Coleoptera, Chrysomelidae) (Ocete et al., 1999), conocida vulgarmente por los nombres de pulgón, cuquillo, pulguilla, o altica. Este insecto monófago, parece ser originario de la Península Ibérica Stellwaag (1928). En los climas mediterráneos meridionales, como es el caso de Málaga, la plaga ha llegado a reducir la cosecha en un cuarto, como ocurrió en la comarca de la Vega, en 1886 (Urien y Diego-Madrado, 1891). Actualmente, se considera una plaga muy

secundaria, aunque los imagos invernantes, en las parcelas del Marco del Jerez sometidas a programas de Producción Integrada, pueden provocar daños de consideración.

Dada la devoción a San Gregorio, para combatir las plagas del viñedo y de otros cultivos, se empleaban los restos de la cabeza del Santo, conservados en un relicario de plata y plata dorada, y el agua pasada por su interior. Ocasionalmente, se recurrió al agua tocada por el brazo.

Fueron varias las salidas que realizó la Santa Cabeza por distintas regiones españolas, entre las que cabe destacar la que hizo en virtud de la Real Cédula de su Majestad el Rey don Fernando VI, de 14 de octubre de 1756, por la que se dispone que la cabeza del Señor San Gregorio Ostiense sea conducida a varios Reinos y Provincias de España Infestados por una plaga de Langosta. En ella se dice:

«[...] Sabed, que a la piedad de nuestra Real Persona ha dispuesto, que la Cabeza del Señor San Gregorio Ostiense, Legado, que fue, de la Silla Apostólica en estos Reynos, y cuyas Reliquias se guardan, y veneran en la Diócesis de Pamplona, y por su intercesion se ha conseguido, del el Todopoderoso, la milagrosa liberación de los Pueblos de las Plagas de Langosta, Oruga, Pulgón, y otras, que infestan los frutos de los campos...»

Una vez llegada la reliquia a una localidad, se solía decir misa en el campo y se celebraban los oportunos exorcismos. Ramírez (1995) recogió el caso de Briones, de 1696, donde se narra:

«[...] esta tierra padeciera vna plaga de gussanos, de priguilla, arañuelo y piojo. Y para poner remedio a esta vrgente necesidad don Pedro de Córdoba, alcalde hordinario de esta villa y su Aiuntamiento, mandaron dos capitulares al ordinario para decir missa en el campo, la qual se consiguió y se celebró en dicho día...

De lo qual se originó que se consumió dicho gusano sin saber cómo ni cuándo, aunque entre las viñas quedaron algunos arañuelos pequeños. Y la misa fue de San Gregorio, Obispo de Hostia, cuió cuerpo está en el reino de Navarra. Y después de celebrar los exorció el preste con asistencia del diácono y subdiácono, de que todos quedamos gustossos, dando gracias a Dios, a María Santísima y a San Gregorio por auernos socorrido en lanze tan apretado».

La arañuela era el nombre que se daba en ciertas zonas vitícolas, como la de Arganda, a *Clysia ambigüella* (Hübner) (Lepidoptera, Tortricidae), como refiere Ascárate (op. cit.).

De los exorcismos contra la langosta y otras plagas, se ofrece seguidamente una traducción del latín, procedente del libro de De Salazar (op. cit.):

«Os conjuro pestíferos gusanos, ratones, pájaros, langosta y demás animales de cualquier modo perjudiciales y nocivos para los predios y para sus frutos por

La figura de San Gregorio Ostiense en el control de plagas del viñedo

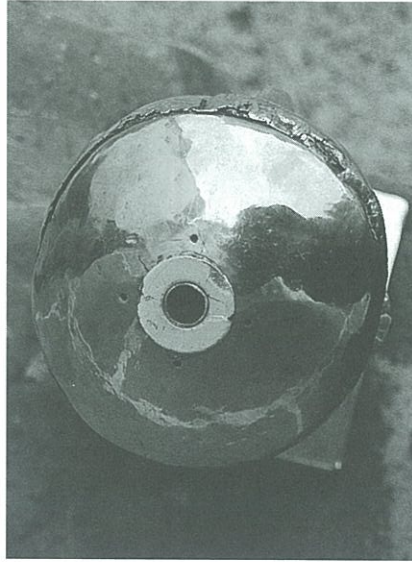


Figura 3. Detalle del agujero para la introducción del agua en la parte superior del cráneo.

Dios padre todopoderoso, por Jesucristo Hijo suyo y por el Espíritu Santo que procede de uno y otro, para que enseguida os vayáis a aquéllos en los que nadie podáis dañar, por parte de Dios todopoderoso, de toda la curia celestial y de la Santa Iglesia de Dios, maldiciéndoos para que, dondequiera que vayáis, seáis malditos, desapareciendo de día en día, hasta que en ningún lugar se encuentren restos de vosotros, sino los necesarios para la salud y la utilidad del hombre. Dígnese conceder esto el que vendrá a juzgar a los vivos y a los muertos y al mundo por el fuego. Amén».

En el caso del viñedo atacado por las «orugas» podría hacer referencia a larvas de la piral, *Sparganothis pilleriana* Schiffermüller (Lepidoptera, Tortricidae), o, también, a las de *C. ambigüella*.

«Contra la oruga innata oscura y contra la otra que viene de los sarmientos, de los pámpanos y, que roe las viñas al germinar, al florecer y al producir frutos.»

El agua se empleaba contra «la langosta, pulgo, hormiguillo, coco, arañuelo, gusano, cuquillo, reboltilla o rebolton, escarauauelo, oruga, lagartija, ratones y otros animalejos desta suerte» (De Salazar, op. cit.) Según recoge ese mismo autor, sus propiedades eran tales que:

«Hablando por ahora como en summa de los milagrosos efectos y soberana virtud desta bendita agua, solo digo, que es cosa de mucha estimación, y por la qual se deué dar muchas gracias a Dios, que ninguna sauandija, ni aduersidad

de las arriba dichas, ha hecho jamas daño alguno en los fructos que se han rociado con esta agua...

Es agua de tal virtud, que si, por permisión de Dios, y descuydo de los hombres, se han començado a dañar los fructos, o enfermar los animales, y las personas, rociando con esta bendita agua los fructos llegán felizmente a su sazón...»

El agua era preparada por la Cofradía del Santo, de acuerdo al ritual indicado en la obra anterior, el 9 de marzo y 12 de mayo, festividad de S. Gregorio Ostiense, del que se ha extraído:

«El engaste de plata de la Cabeça del Santo tiene en lo mas alto vn agujero pequeño, co vn borde relebado y dorado, por el qual se ve el casco de la misma Cabeçalata. Abaxo en el cuello, tiene otro agujero, en correspondencia del alto... y el embasadorcillo se pone en el agujero de arriba y por el se va echando el agua, que passa bañando toda la Santa Cabeça, y sale por el agujero del cuello a la vazia, y se va recogiendo en vnas garrafas o redomas grandes de vidrio, que ay para este ministerio».

En Quiñones (op. cit.) puede leerse:

«[...] está haziendo grandes milagros, y particularmente todos los pueblos molestados con Langostas y pulgon, y otros animales insectos dañosos, acuden, y hallan remedio, y diziendo vna missa en el altar del santo passan agua clara por sus santos huessos, y aquella lleuan, y rociando las viñas, huertos, frutales y heredades, o luego se mueren o se van estos animalejos, y no les hazen daños».

Posteriormente, esa agua se introducía en unas tinajas a las que se añadía más agua, no pasadas por la reliquia, con el fin de aumentar su volumen. La unidad de expedición más empleada solía ser la azumbre (2 litros). El agua era también empleada en los jardines de los Reales Sitios.

De Salazar (op. cit.) insertó una carta de aviso, publicada por el abad administrador y cofrades, sobre la necesidad de traer por escrito para qué persona o lugar se pedía el agua *«para rociar los campos y arboles, donde ay, o se teme algun daño de la Langosta, Pulgon, Arañuelo, y otras malas sauandijas»*, y de las limosnas que iban a entregar. Asimismo, se expedía un certificado de autenticidad del agua, firmado por el capellán de la basílica *«para que con esto se evite la ocasión de sospechas de algunos fraudes, y tratos no licitos, que se podrian offrécer con la dicha agua...»*

Según los documentos del siglo XVIII, unos 1500 pueblos y aldeas fueron a recoger el agua.

Como testimonio del empleo del agua en el viñedo, Gutiérrez (1981) recogió el acuerdo del Concejo de Calahorra de 29 de abril de 1660, donde se tomó el acuerdo de:



Figura 4. Paso del agua por el cráneo, según una representación popular de la primera mitad del siglo XIX.

«Que atento se ha tenido noticia que en las viñas hay mucho cuquillo y arañuelo, es preciso traer persona que lo conjure...»

Por su parte, el Cura de Montuenga (1797), relató que las larvas de altica causaban daños en los viñedos de Arganda:

«[...] me dixeron que de la freza de ciertos insectillos nacían unos gusanos u orugas que corroían las pámpanas y el fruto; dixeles que sino hacían algo para acabar con el gusano, y me contestó un hombre de cierta edad que no había más medio que conjurarlo y bendecir el campo: aquí en Arganda nos valemos del agua de San Gregorio, que no hay remedio más eficaz».

El remedio era usado en muchas regiones vitícolas, destacando, por su cercanía a Soralada, las de Navarra, La Rioja y Burgos, donde existían varias viñas en La Bureba.

Una vez llegado el cargamento de agua a la localidad que lo había solicitado, se decía una misa y una comitiva integrada por clérigos, regidores, el jurado de turno y varios fieles salía de rogativa por los pagos, como indicaba Palacios (1977) en el caso de Bañares.

En la citada Real Cédula de 1756, se indica a los miembros de la comitiva que transportaba la Santa Cabeza que:

«[...] dichos Conductores deberán dirigir su viaje via recta, deteniendose en los Lugares de transito, que esten amenazados de dicha plaga, solamente el tiempo preciso para para lo que es de su ministerio, y dejando en cada uno de dichos Lugares porcion suficiente de el Agua de el Santo bendita, y Formularios, para que los Lugares de la comarca puedan acudir por ella; y cada Parroco de los que la llevare puedan bendecir en la misma forma los campos de su termino para cuyo fin se escribe por el Obispo Governador de el nuestro Consejo, à los muy Reverendo, y Reverendos en Christo Padres Arzobispos, y Obispos de el transito, avisandoles de esta disposición, para que lo hagan, à sus Vicarios, y Curas, y por su parte concurran a fin tan piadoso, facilitando las facultades oportunas de poner Altar en el campo, ò otras que se consideren necessarias...»

En las actas capitulares de la catedral de Sevilla, se hace referencia a la llegada de la reliquia de S. Gregorio como «*abogado para la extincion de Langosta y demas inmundas sauandijas perjudiciales a la Tierra y noziuas a los Campos*». Matute (1887) dio la siguiente versión de los hechos:

«Desde el mes de noviembre del año próximo pasado habrá recibido el asistente D. Fernando Valdés y Quirós la real provisión de S.M. fecha en Madrid a 14 de octubre del mismo año, comunicada por el obispo de Cartagena, Governador del Consejo, en que dispone el Rey que la cabeza de S. Gregorio Ostiense, legado que habia sido de la Silla Apostólica en estos reinos, cuyas reliquias se veneran en la diócesis de Pamplona, donde por su intercesión se ha conseguido la extinción de las plagas de langosta, oruga, pulgón y otras, que destruyen los campos, se condujera por tres cofrades eclesiásticos y uno secular por las provincias en que se hubiere experimentado alguna de estas plagas para con ella bendecir los campos, y agua suficiente con que fueran aspersados, quedando a cargo de la Hacienda su decente conducción, y al de los pueblos la manutención de los conductores, en su consecuencia, el sábado 29 de Enero de este año fue recibida en esta capital la santa reliquia y depositada en la iglesia del hospital de la Caridad, a donde los dos cabildos con las cruces parroquiales fueron para conducirla en reverente procesión a la catedral en cuya sacristía mayor la colocaron con decente culto. Allí se mantuvo hasta el martes 1º de Febrero en que los dos cabildos la sacaron en procesión solemnísimá por cima de gradas con la asistencia de la Universidad de Beneficiados, cruces parroquiales y las danzas, que llevo la ciudad: y habiéndole conducido a la torre, cuyos arcos de en medio se adornaron con colgaduras se manifestó al pueblo y se bendijeron los campos».

La figura de San Gregorio Ostiense en el control de plagas del viñedo

La narración de los actos, según el último autor citado, señala que éstos tuvieron lugar en la catedral de Sevilla, en 1757, y fueron muy similares a los celebrados en otras ciudades del recorrido. El agua se bendijo de la siguiente forma:

«Enseguida el eminentísimo Arzobispo celebró misa de pontifical con el gran aparato que en estas solemnidades se acostumbra, y a la tarde los cofrades de S. Gregorio recibieron la santa reliquia, que condujeron a otros pueblos. De todos ellos acudieron a Sevilla por agua tocada en la cabeza del santo con que asperjar sus campos, por lo que mientras estuvo en la sacristía mayor se le echaba por encima agua, y recogía, y aun antes de que se le llevaran se introdujo en el estanco, con que pudo satisfacerse la piedad de los fieles».

AGRADECIMIENTOS

Queremos dejar patente la colaboración prestada para la realización de este trabajo por parte de D. Simeón Izquierdo, hermano marista, celador de la Santa Cabeza, y a D. Fernando Andrés y D. Juan Bautista Olarte, investigadores de Haro y del monasterio de San Millán de la Cogolla, respectivamente.

REFERENCIAS

- ASCÁRATE, C. – *Insectos y criptógamas que invaden los cultivos en España*. Madrid: Tipolitografía de L. Péant e hijos, 1893.
- BARRAGÁN, J. J. – *Las plagas del campo español y la devoción a San Gregorio Ostiense*. «Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra». Nº 29 (1978) p. 273-298.
- BOWLES, G. – *Sobre la langosta que desoló varias provincias de España en los años de 1754, 55, 56 y 57*. In su Introducción a la «Historia Natural y a la Geografía Física de España». Madrid, 1982. Edición Facsímil.
- CURA DE MONTUENGA – *El Cura de Montuenga á los Editores del Semanario*. «Semanario de Agricultura y Artes dirigido á los Párrocos». Nº 2 (1797) p. 51-52.
- DE ANGUIANO, M. – *Compendio historial de la provincia de La Rioja, sus santos y milagros santuarios*. Madrid: Ed. Antonio Gonzáles de Reyes, 1704.
- DE LA RUA, H. – *Cancion al Asumpto, en alabança de S. Gregorio Ostiense*. In DE SALAZAR – «Historia de San Gregorio de Piñava, Obispo de Ostia». Pamplona, 1624, p. 4-5.
- DE LA VEGA, L. – *Historia de la vida y milagros de Santo Domingo de la Calzada*. Burgos, 1606.
- DE SALAZAR, A. – *Historia de San Gregorio de Piñava, Obispo de Ostia*. Pamplona, 1624.
- DEL CAÑIZO, J. – *Las plagas de la langosta en España*. Servicio de lucha contra la langosta. Madrid: Ministerio de Agricultura, 1940.
- GUTIÉRREZ, P. – *Historia de la muy noble, antigua y leal ciudad de Calahorra*. Logroño: Asociación Amigos de la historia de Calahorra, 1981, p. 191.

- MATUTE, J. – *Anales Eclesiásticos y Seculares de la muy noble y muy leal Ciudad de Sevilla. Metrópoli de la Andalucía*. Sevilla: Imp. de E. Rasco, 1887. Tomo 2, 141-1.
- OCETE, R; LÓPEZ, M. A. y PÉREZ, M. A. – *Una perspectiva histórica sobre la sucesión de métodos de para el control de la altica, «Haltica ampelophaga» Guer. (Coleoptera, Chrysomelidae), una plaga secular del viñedo español*. Actas del I Symposium de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino 1999. (en prensa).
- PALACIOS, H. – *Historia de la Villa de Bañares*. Burgos: Artes Gráficas Santiago Rodríguez, 1977.
- QUIÑONES, I. – *Tratado de la Langosta muy util y necesario. En que se tratan cossas de provecho y curiosidad para todos los que professan letras divinas y humanas, y las mayores ciencias*. Madrid: Luis Sanchez, Impresor del Rey, 1620.
- RAMÍREZ, J. M. – *Briones y sus Monumentos*. Logroño, 1995.
- SALIDO, A. – *La Langosta. Compendio de todo cuanto más notable se ha escrito, sobre la plaga, naturaleza, vida e instintos de los insectos*. Madrid, 1874.
- STELLWAAG, E. A. – *Die Weinbauinsekten del kulturlander*. Berlin, 1928.
- URIEN, E. y DIEGO-MADRAZO, C. – *Las enfermedades de la vid*. Salamanca: Imp. de Fco. Núñez Izquierdo, 1891.
- VÁZQUEZ, R. y SANTIAGO, C. – *Las plagas de langosta en Córdoba*. Córdoba: Imprenta San Pablo S.L. Publicaciones del Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Córdoba, 1993.



VINHAS E VINHOS DA
EUROPA E DO MUNDO:
INOVAÇÃO, DIFUSÃO,
ACULTURAÇÃO
E CONFRONTO CULTURAL

Norman R. Bennett *

«That indispensable article»: Brandy and Port Wine, c.1750-1908

Port wine became one of the foremost wines of the world due to the success of its makers in preparing a product able to satisfy consumer demands in a highly competitive market. Understanding the historical complexities of the port wine system requires detailed analysis of all aspects of the processes followed by growers and merchants. One of the most demanding tasks for participants was the quest for, and proper use of brandy: labeled by an Offley agent as *«that indispensable article»*. Its blending with the wine of the Douro made port a special wine. Some drinkers esteemed its strong alcohol content; others discovered a premier-quality beverage. In either case, thought oenologist J.J. Ferreira Lapa, the beverage's high alcohol content was *«o seu primeiro costado de nobreza»*; without it, he concluded, port was of minimal value. Twentieth-century commentator H. Warner Allen concurred about the necessity of port possessing *«those bold qualities of fire and dashing generosity which the wine-lover expects from the fortified wines of the Douro»*. This study, a summary of a much longer effort, attempts to survey the changing place of brandy within the port wine system in the era from the mid-eighteenth to the early twentieth century. The period can be divided into three broad divisions. The first, a time of free commerce in brandy – about which I have little information – extended from the mid-seventeenth to the mid-eighteenth century. The second, from the mid-eighteenth to the mid-nineteenth century, was dominated by the actions of a government-created organization, the Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (hereafter the Wine Company). The third, reaching from the mid-nineteenth to near the close of the first decade of the twentieth century, was shaped by the impact of serious vineyard maladies and free commerce policies.

The modern port wine system, took shape after the middle of the seventeenth century. Until then almost all wine was an unstable, perishable, commodity. Safe

transport was difficult, and, whatever the ultimate destination, most wine had to be consumed within a year of its making. Contemporary changes that influenced all branches of the wine industry occurred during a period of fundamental transition in the production and sale of wine, an era marked by the creation of the ancestors of now appreciated high-quality beverages. Brandy use was one of the most important components in the newly-emerging wine world. Modern distillation practices appeared in Europe during the twelfth century. The use of brandy to fortify wine was common by the sixteenth century. Increasing technical improvements made mass production of distilled beverages possible from the middle of the seventeenth century. The Dutch, following Venetian examples, pioneered the large-scale use of brandy, both for consumption and wine preparation. The latter measure was vital, especially for port, because the addition of brandy delayed completion of the fermentation process, allowed wines to reach distant destinations unspoiled, and permitted consumers – especially northern Europeans – to receive and enjoy the sweeter wines preferred.

The use of brandy in wine accompanied a drinking revolution. Increasing commercial contacts with other world regions made new, and larger amounts of existing, beverages available to European consumers. During the course of the eighteenth century wine-growers and merchants perfected wine-making practices and, by utilizing manufacturing advances in the production of bottles and corks that allowed the preservation and maturing of their product, met the competition. Brandy, became an integral component of the port wine process, linked with all aspects of preparation, transport, and sales. Its successful utilization by growers and merchants helped port wine to win the preference of consumers in Great Britain, then the world's most profitable wine-importing nation, and to gain a prominent position among premier wines.

Before the beginning of the eighteenth century most British drinkers consumed home-brewed ales. More prosperous citizens drank wine, preferring the produce of the vineyards of Bordeaux and the eastern Mediterranean. But a fundamental change was underway in British drinking practices, especially in the ever-growing London urban area. Higher alcohol-content beverages were wanted. Soldiers returning from war in the Netherlands brought knowledge of a new, sweetish, mass-produced, cheap liquor made from distilled grain alcohol. The notorious gin era was underway. Other products shared in the taste for strong drink. French wine-makers, striving to maintain their place in the market, prepared a mixture of various wines and brandy for «*le goût anglais*». Purists might complain about the resulting product, but as a French twentieth century grower observed, «*the intelligent merchant studies and follows the taste of his customers, however strange and bad it may be*».

The development of port wine necessarily was influenced by the general cha-

racteristics of the drinking revolution. Wine from northern Portugal was among the many products purchased, with wine from the expanding vineyards of the upper Douro region exported to Great Britain by the mid-seventeenth century. But arrivals were limited, probably because of quality considerations – one observer charged that «*Portugal affords no wines worth the transporting*» – until the persisting hostilities between Great Britain and France, beginning during the 1670s, stimulated British mercantilist policies designed to curtail French imports and open the wine market to other nations.

Port initially developed a reputation as a relatively inexpensive and ordinary quality product able to hold its own against similar competitors, but by the 1720s it had won enough renown to be listed in the cellars of wine drinkers among the nobility. During this era French wine-makers in Bordeaux, Champagne, and other regions proved that British drinkers would purchase quality wine. Port wine system participants met the challenge by utilizing brandy to improve their product and to satisfy British tastes. By the close of the century Portugal supplied about 70% of British wine imports. Port wine had become the British wine of choice.

There appears to be a contest among writers for the awarding of primacy of fortification to a particular wine – Sherry, Madeira, Port, etc. For Port, many speculators endlessly argue about an exact date for the initial fusion of brandy and Douro wine. All should have heeded the sage advice of Marc Bloch: «*there are times when the first duty of a scholar is to admit he does not know*». By the latter half of the seventeenth century experienced wine-makers and shippers were well-aware that port's high natural sugar content made it very susceptible to the dangers of continuing fermentation terminating in a damaged product. They naturally followed the practice of their time by adding brandy to preserve the qualities then preferred in the British market. Although the relative weight given in this process to the factors of travel and taste remains unclear, during those pre-scientific knowledge times port wine system participants surely followed a course similar to other contemporary alcoholic beverage makers and experimented to determine what was necessary for preparing and improving quality. The major step toward the creation of modern port wine, the insertion of brandy before fermentation had finished, probably occurred by the 1720s. A recent analysis of Douro quinta documents demonstrates that before the mid-eighteenth century wine-makers, endeavoring in several ways to satisfy British tastes, were inserting one almude of brandy per pipe during fermentation. Merchant John Croft noted that brandy was utilized both to check fermentation and to preserve wine. The eighteenth-century improvements in port wine preparation allowed a new and interesting wine to earn a leading place in British drinking preferences, but marketing triumphs never are secure. In 1742 a Lisbon consul lamented that one wine contained so much brandy «*as not to be drinkable*».

Many of the techniques followed by growers and merchants were not recorded, or have not yet been discovered in surviving documentation, but the late eighteenth to the early twentieth century sources utilized for this study demonstrate that wide variations in amounts of brandy inserted during and after the vintage process long-persisted. Brandy content clearly changed during the stages of a wine's existence. Arguments occurred for a time over whether to add brandy during or after fermentation. Wine-makers and shippers during different eras did follow generally accepted practices, yet endless approaches were present due to the particular qualities of regional vintages and the reactions of firms to consumer preferences. Wines made by individual growers often went to larger adegas where all were mixed into a final product. They then were left alone to finish fermenting until *lota* time in November or December when an additional infusion followed. If necessary, more was added when wine went down river to the lodges of shippers. The firms consequently dealt with wine sharply differing in qualities. They mixed in varying amounts of brandy to prepare a firm's particular marks. Brandy was used to cover the defects of harvests producing lesser quality wine. Shippers often also utilized so-called covering wines, products possessing «*colour, flavour and strength*», to create a blend «*fit for the foreign market*». In 1870 one such wine held three almudes of brandy. If more treatment was necessary, especially for lower quality marks, *jeropiga* was used «*to soften & cover over defects*»; during the early 1890s five almudes of *jeropiga*, made up of one-third non-grape alcohol and two-thirds brandy, were mixed into a pipe of wine. If wine remained in lodges, it required continuing treatment. Finally, more brandy was inserted both when the wine left Porto, and after arrival in merchant vaults in Britain.

Since utilizing brandy was a primary factor in creating a popular wine, attention to its cost, quality, and availability became an essential component of merchant and grower labors. The determination of vintage cost calculations demonstrates that the price of brandy was a major determinant of a wine's market value. Significant amounts of capital were required for purchases. Sandeman's Frederic T. Cobb in November 1875 projected that about £14,000 was required for the firm's approaching Porto and Douro brandy requirements. Offley's records offer the opportunity for several approaches for providing examples of brandy's importance for determining wine costs. I have attempted, using figures that appear to describe the amounts used in their Gaia lodge, to determine the annual amount and value of brandy during the 104 years between 1779 and 1902. Widely varying amounts were recorded for brandy expenditures, from lows of 3,200\$000 (1842) and 3,256\$000 (1849) to 39,050\$000 (1793). The amounts of course depended upon general market conditions and fluctuating monetary values. Seven of the under 10,000\$000 years occurred during the dull business times of the 1840s. The seventeen seasons when totals went over 30,000\$000 include ten of Offley's very

prosperous activities before the general economic disruption caused by the French invasion of 1807. The figures also provide a useful seasonal picture of price fluctuations per brandy pipe.

In another statistical effort I have compiled general vintage statistics covering fifty seasons between 1853 and 1902. The figures allow a calculation of the percentage cost of brandy in relation to the general amount Offley expended on wine purchased at the vintage. 1861 and 1864 were the only seasons when the percentage fell under 10%. During six years totals were between 11% and 14%, all but one falling between 1856 and 1867. For twelve vintages, spread over all the decades, numbers ranged from 16% to 20%. The 21% to 28% spread encompassed twenty-six years between 1854 and 1899. The remaining three vintages were from 33% to 38%. Amounts expended varied according to the circumstances of each vintage from a low of 1,866\$665 (1860) to 24,538\$840 (1873). Only two other vintages – 1890 and 1899 – exceeded 20,000\$000. A more precise calculation of the percentage of expenditures for the brandy in wine bought at the vintage emerges from Offley figures covering thirty-four vintages between 1866 and 1902. The wine purchased totals are the result of subtracting the amounts for wines listed with brandy content from the general vintage totals. In only four seasons did wine with brandy content fall below 27% of the annual total. During twelve years the figures were between 27% and 29%, and during seventeen, 30% and 35%. Three vintages were higher: 36% to 39%. A final approach to analyzing vintage date to shed light on brandy's important share of the cost of preparing port wine can be gained by determining the percentage of brandy expenses in Offley's total vintage expenditure during thirty-two seasons between 1870 and 1902. The total includes all the sums advanced for materials and labor related to a vintage. During twenty seasons brandy expenses amounted to between 20% and 25% of total vintage expenses. Another ten ranged between 12% and 19%. Two reached 30%. The various statistics clearly indicate brandy's prominent position in determining the price of port wine. By the time wine was exported, brandy expenses during the first six decades of the nineteenth century often reached more than 20% of an individual pipe's total value.

A rough working-out of prices for brandy paid by merchants and growers may assist in following the themes developed in this study. The maximum and minimum prices paid during a year are drawn from all of the sources utilized, and must be regarded as merely a tentative listing that will be modified when other sources are examined. During the periods of Wine Company monopoly control that organization sold brandy of varying quality at established prices. In its initial years the first quality price oscillated between 84\$000 and 110\$000. The latter amount soon prevailed, whatever the results of the vintage. European war-time influences sent the maximum price to 140\$000 during 1799. For the continuation of the hostilities,

into 1815, prices fluctuated between 120\$000 and 286\$000, and in the succeeding five years from 180\$000 to 240\$000. The successful process of removing the company from the brandy market following the 1820 revolution reduced prices, during 1821 into 1823, to between 100\$000 and 180\$000. The failure of the liberal cause negated the reforms, with the company charging, by the close of 1823, 214\$100, although, claimed an Offley agent, «*we could easily obtain brandy for 70\$ or 80\$ less per pipe & of a superior quality*». Prices were between 115\$000 and 214\$100 from 1824 until the siege of Porto began in 1832, and then fluctuated from 57\$600 to 180\$000 until its conclusion in 1834. With the abolition of the Wine Company role, from 1834, and with its reduced market influence after its 1838 return, when private sales also occurred, amounts for the remainder of the decade, and through the 1840s, went from 33\$000 to 140\$000, with the lower sums becoming common from the early 1840's. Prices rose somewhat at the beginning of the 1850s, with sales transacted between 50\$000 and 150\$000 until the effects of oidium were felt. From 1850 through the rest of the decade into 1860 prices remained over 135\$000, soaring over 300\$000 to as high as 370\$000 in 1856. For the rest of the 1860s they were between 110\$000 and 261\$000. During the 1870s brandy was purchased from a low of 90\$000 to a high of 192\$000. The 1880s continued in similar fashion, from 76\$000 to 162\$000. The 1890's purchases went from 89\$000 to 250\$000. The first decade of the twentieth century through 1908 saw prices between 60\$000 and 250\$000.

There were regular seasonal price changes. The strongest demand for brandy normally occurred during important stages in the port wine-making process. Brandy was required at vintage time in September or October, although the expected outcome during a specific season regulated amounts used. Poor economic times often influenced vintage prices and caused growers not to invest in brandy for making their wine. Such decisions later made much wine available for distilling. During the next stages in the preparation process, occurring in November or December in the Douro and Gaia, prices rose again. When these tasks were finished, they declined. A few months later brandy demand intensified once more while wine was prepared for transfer downriver to Gaia. The condition of the river or excessive heat might delay transport and endanger wine safety and thus increase brandy requirements. Once arrived, wine began initial treatment in merchant lodges.

Numerous standard factors determined brandy prices. All were shaped as the season's weather determined the quantity and quality of the vintage in the Douro and other Portuguese wine regions. Among the major influences were quality, alcohol content, origins, age, place and date of purchase, delivery costs, payment in cash or paper currency at once or over time, and local consumption demands. Each might vary at a particular moment. And, since brandy flowed to the Douro

from nearby regions, demand from competing Portuguese markets influenced availability. The requirements of wine consumers in the populous Minho always influenced the brandy market. When its vintages did not satisfy local consumption needs much Douro wine went to the Minho. The appearance of oidium and phylloxera from the 1850s further complicated the market. Then the price, quality, and availability of imported alcohol, mostly not produced from grapes, became an important factor. Non-grape alcohol, from Britain, Germany, and Portugal, became a permanent part of the port wine system process as wine-makers, some with great reluctance, strove to meet the competition for producing the lesser-quality ports that were an important component of a firm's business. In 1856 and 1857, for example, the British product was about 100\$000 cheaper than Douro-made brandy. Also important were the demands for ordinary wine from Brazil and phylloxera-stricken France. The many factors made sure that brandy-seekers during the nineteenth century became regular investigators in all regions of Portugal.

Intervention by the Portuguese government was a primary factor in brandy matters. By the mid-eighteenth century the chain of individuals involved in the port wine system quarreled concerning the responsibility for a major crisis. Expanding vineyards produced more wine than the British market could absorb. The consequence was the entry of Portugal's absolutist government into the port wine system. The Wine Company was awarded broad powers over the entire port wine system. From December 1760 it alone had the right to purchase wine for distilling and to produce and sell brandy; both transactions were ruled by company-established prices. The presence of the Wine Company quickly complicated the functioning of the brandy market because of persistent conflict between port wine system members and often inefficient and corrupt officials. Among the many regulations introduced were the closing of privately-owned distilleries and the prohibition of the import of foreign alcohol. Other edicts prevented growers from making brandy from their own stocks before the first of May, a damaging condition since most farmers storing wine faced the ever-present reality of spoilage. Even if growers managed to hold out, they then had to secure company agreement about amounts of brandy made, and, when finished distilling, had to offer their product to the company at an imposed price. Only if purchase was declined might growers enter the general market. The regulations naturally led to frequent evasion efforts. Most growers, deprived of the opportunity for free market participation, were vocal, but powerless, company opponents. Merchants of all nationalities also constantly complained of the inferior quality and high cost of the company product, but the predominance of the British in the trade made their position a reoccurring issue in diplomatic discussions.

Any expectation that the Wine Company, a typical structure of an eighteenth-century European absolutist government, might function efficiently and without

corruption was unlikely. Portuguese observers have recognized that the company was formed to give Portugal's government control over an important sector of the economy and to protect the interests of a dominant societal group. Further insights into the company's role can be gained from considering similar operations in other societies. As Richard Herr observed for Spain, the «*structural weakness*» of its monarchy, especially the lack of an independent bureaucracy, left members of society subject to the machinations of unregulated officials. The problem became even more acute when chartered organizations provided major financial resources for their state. David Christian, in a stimulating analysis of the monopoly over vodka existing in Russia, describes such states as «*transitional societies*» polities «*where there was, as yet, no clear distinction between public and private spheres*». When governments sought access to revenues that their bureaucracies could not supply, the result was a system of accepting «*obligatory corruption*», through the creation of a monopoly system, «*a machine for exploitation*» that benefited elite classes at the expense of others. Conditions in Portugal matched those in Spain and Russia. In Portugal corrupt officials were a fact of life. «*It is difficult, if not impossible altogether, to resist empenhos in this country*», lamented a Porto merchant-consul.

All of the Wine Company tactics influenced the availability and price of brandy. Company defenders, often individuals profiting from its policies, claimed that the system, even admitting its faults, operated for the benefit of their nation. British merchants had a different opinion. The brandy monopoly was a source of unending friction between officials and wine-makers. As early as 1760 British merchants claimed that pre-monopoly brandy was one-third cheaper in price than the company product, and that the organization made a forty to fifty per cent profit on each pipe. The recurring problem of the company's failure to supply adequate amounts of well-made brandy – often previously paid for – to growers and merchants frequently complicated wine-preparation.

The Wine Company monopoly had a broader significant impact because, by the mid-eighteenth century, the port wine system reached far beyond Douro vineyards and Gaia lodges. The necessity of utilizing wine for producing the brandy incorporated in port concealed the actual amount of Portuguese wine exported. By 1850 it was reported that 30,000 pipes of wine were required for the brandy included in the port and jeropiga sent to Great Britain. The Douro therefore flourished only with the support of surrounding regions. Before the mid-nineteenth century vine disease crises struck, the brandy needs of the port wine system were met by the produce of the Minho, Beira, and Trás-os-Montes. Estremadura later became an important supplier. Contraband Spanish brandy provided additional help.

The many factors discussed influencing the brandy market in Portugal required

that merchants and growers devote equal attention to both wine and brandy. Well before the beginning of the nineteenth century, the melding of brandy and wine to improve quality and keep wine sound was accepted as an «*article of belief*» in the port wine trade. An Offley agent's comment in March 1793 that wine of the previous vintage was «*very deficient of brandy*», thus requiring additional amounts, is an indication of an accepted method of preparing port. Twentieth-century system participants eventually reached general agreement on amounts of wine and brandy. In 1900 Robertson's agents judged that 100 pipes of brandy were necessary for 600 of wine; Visconde de Villarinho de S. Romão reported the use of 125 liters per pipe. Other commentators stated that, mixes might include from 100 or 110 liters of brandy and 440 to 550 of wine. But a continuing absence of specificity in the processes followed by growers and wine-makers during the era before 1908 makes it very difficult to determine how much brandy was added to port wine between the vintage and the time of export. The brandy content of port mentioned in most accounts indicates the percentage when leaving Portugal. Before that moment, individual wine-makers, both farmers and merchants, consistently reacted to the perceived requirements of a particular vintage by inserting widely varying amounts at different intervals.

Judgments about brandy began at vintage time. The perceptive Heinrich Link provides during 1798 a good starting point. The still fermenting wine, he claimed, received brandy amounting to a twelfth-part of its total. Gaspar Pereira, after a broad survey of sources, concludes that until 1820 most growers used less than an almude. At mid-century British consul Edwin Johnson explained that it was, «*common to throw a considerable quantity of brandy into must during fermentation, often during its first fermentation*» to retain the qualities desired for first class wine. More was added later to ensure preservation. A. Girão reported at about the same time that the addition of from one to two almudes per pipe of must was the general practice among better growers, with two to three more added after fermentation. Nonetheless, brandy-free wine continued to be made. Many growers, often motivated by economic necessity, had little choice but to do so.

A general interpretation can be drawn, based both upon observers' notes and wine-maker practices, that, during the period extending into 1908, Douro wine-makers' alcohol infusions given to wine at the vintage ranged from amounts under 5% to near 40%. A widely-accepted mean long hovered between one to a bit over two almudes (25.44 to around 60 liters) to a pipe of wine, roughly between 5% to 10% its contents. But, as the century passed, brandy percentages increased. Offley's purchasing accounts for wine with known brandy content, covering thirty-six of the seasons from 1779 through 1902, support a steady climb in percentage. The statistics for a particular vintage – 1866 – demonstrate how conclusions were reached. The firm purchased 594,397.08 liters of wine; 277,057.2 liters of the total

contained 38,092.08 liters of brandy (14%). Individual purchases included from 7% to 27%. Many purchases did not record a brandy content. For the entire period of vintages, six years during the 1870s and 1880s ranged between 9% and 11%. During twenty seasons the brandy content went from 12% to 14%. Eight of the vintages occurred during the 1860s and 1870s; the rest stretched from 1880 to 1899. The 15% to 18% group had one representative in 1872; the remainder went from 1889 to 1902. Sandeman's data for thirteen scattered vintages between 1850 and 1884 demonstrate a similar elevation. In 1850 and 1851 wine held a 4% brandy content, raising to 8% in 1852 and 15% in 1853. From 1865 through 1868 the one vintage was at 7%, the other two at 10%. 1879 contained 9%, while from 1880 through 1884 there were four at 13% and 14%, and one at 17%.

Other Sandeman records confirm the rising brandy vintage percentage. Data gained from Sandeman's ledgers allows a determination of the amounts of wine with brandy content purchased from individuals and firms. Calculations are made for a total of 2353 vintage transactions during fifty-five seasons between 1846 and 1912. The accounts show a steady elevation in the amount of brandy inserted at the vintage. During the nineteen years from 1847 to 1875 wine containing from 1% to 4% figured in 82 of 657 purchases, during nine years reaching above 10% of the annual sales total. The high mark was in 1850, a year of limited activity, at 44%. After 1875 wine with 1% to 4% brandy virtually disappears; it was present only in 1879 and 1911. Until 1884 wine carrying from 5% to 8% brandy, with major variations in amount – from 2% (1854 and 1873) to 69% (1851) of the total – was present in 115 of 1120 transactions. A sharp drop followed, with only 1904 reaching 11% of the total. The long popular addition of from 9% to 11% brandy remained important in Sandeman's purchases – 373 out of 1208 – until 1886. During the thirty annual transactions only four were under 10% of the annual total; in two other years no sales occurred. In 1873 they soared to 89%, in five other seasons reaching from forty to 49%. The large number of purchases of 1887's vintage began a permanent decline in the 9% to 11% category. Only once, in 1899, did they gain 10% of the total.

The purchases of wine bearing higher amounts of brandy increased. During eighteen annual transactions for wine in the 12% to 14% brandy category before 1875, four were under 10% of the total, eight from 11% to 20%, and five between 28% and 58%. Beginning with 1875's harvest, 62% of the total purchases ranged between 31% (1884) and 62% (1875) during sixteen of the following eighteen years. Wine carrying from 15% to 17% brandy similarly became more popular. Before 1875 no purchases were made at nine vintages, and five had under 10% of the total. For the thirty-eight vintages from 1875, only the small purchase years of 1907, 1910, 1911, and 1912 did not include that category. Two years of the annual sales totals were under 10%, eleven from 12% to 19%, seven from 24% to 29%,

and the remaining fourteen from 32% to 63%. Purchases of wine with 18% to 20% brandy were minimal through the twenty-five seasons ending in 1881. Only three of the annual sales (11%, 13%, and 19%) were over 10% of the total; nine seasons did not include a sale. The 18% to 20% category became more popular from 1882. Until 1892 seven of the eleven of transactions ranged between 11% (1869) and 18% of the total. A marked increase then continued during the twenty vintages through 1912, with fourteen reaching between 42% and 75% of the total. Although the number of sales in the 21% to 23% brandy in wine category was never large – the high point was 15 transactions in 1898 – and did not reach as much as 25% of the annual total until 1898, in a five out of fourteen subsequent seasons of limited sales it gained from 20% (1905) to 46% (1907) of the total. Annual purchases of wine with over 23% brandy were not a significant part of the totals except for seasons (1852, 1878, 1893, 1906-09, 1911) when minimal Sandeman purchases occurred. The increase in brandy percentage was the result of the changed vineyard conditions caused by oidium and phylloxera and by merchant efforts to produce a port suitable for the British market. Thus, although it has been suggested, by António Barreto, that the process of alcohol use in port wine had reached a «*forma definitiva*» by 1850, the system still obviously was then evolving, with many participants making differing decisions involving the amounts and timing involved. Port wine had not, as far as its brandy component was concerned, reached a definitive form when the nineteenth century closed.

During the second half of the nineteenth century unfavorable international wine market conditions, plus the continuing ravages of phylloxera, brought immense economic and social distress to Douro region inhabitants. Douro growers, a group including widely disparate economic and social divisions, organized a movement aiming to alter port wine system operations resulting from the 1865 decision for free trade. The brandy situation was a secondary focus of their arguments, but the amount of duty levied on foreign brandy and spirit imports became a permanent feature of the debate. So did the use of southern Portuguese wine and brandy, and of industrially-produced alcohol. One attempted solution to the hard times was a move to restrict the brandy used in port to the product of distilled wine. Proposals to limit the southern Portuguese role in the port wine system naturally roused that community and made them a major participant in the debate. Southern growers had seized advantage of wine production declines in other regions to expand vineyards. Often suffering from the effects of overproduction and variations in demand, they tenaciously fought to protect their market among port wine-makers, major consumers of southern brandy. The debate persisted because southern and northern Portuguese growers and distillers, striving to protect their differing interests within the port wine system, fiercely contested or supported sporadic government efforts to regulate supply or lower prices and import

duties. Growers in all regions wanted the opportunity to sell wines for distillation when other alternatives failed.

The consequent uncertainty contributed to soaring prices and brandy shortages during the next decade. The efforts to solve the continuing crisis ended with the government legislating a fundamental restructuring of the port wine system. New regulations appeared in May 1907 and September 1908. Despite vociferous Douro opposition, they included a prohibition on making brandy within the demarcated zone. *Ridley's* correspondent reported a general ignoring of the restriction. «É claro», lamented a northerner, that the south through the new regulations was able to act «*como senhor de terras conquistadas*». The reformed Douro regulations of 1907 and 1908 had little immediate impact on brandy issues since the market conditions – overproduction and weak demand – continued until the onset of World War I brought new conditions. The influences of twentieth-century historical currents, and the differing nature of wine company sources – use of the telephone and telegraph greatly reduced correspondence – require additional study before the continuing importance of brandy within the port wine system can be analyzed.

Francisco Ribeiro da Silva *

Vinhos do Douro: loteamentos clandestinos que desafiaram o Marquês (1771-1775)

1. INTRODUÇÃO

A comunicação que propomos a este Congresso pretende valorizar e aproveitar um documento publicado em grosso volume há quase vinte anos mas que não tem merecido dos historiadores mais do que sumárias e superficiais referências. Refiro-me à *Devassa a que mandou proceder sua Majestade no território do Alto Douro pelo Desembargador António de Mesquita e Moura [1771-1775]*¹.

A questão de fundo que motivou o inquérito judicial e que resume o seu objectivo imediato é bem simples e pode ser assim formulada: constando em Lisboa na Corte de D. José que no Alto Douro se aumentavam arditosamente os volumes de vinhos de embarque através da velha prática da mistura de vinhos inferiores com vinhos de qualidade e que, dessa forma não só se desobedecia à lei como se degradava a qualidade do produto, com os prejuízos a prazo daí decorrentes, o Poder central entendeu que era urgente pôr cobro a essa perversão. Como? Mandando averiguar e punir exemplarmente os culpados.

Com efeito, ainda antes da conclusão final das indagações, seis indivíduos foram castigados com a pena de prisão na cadeia da Relação do Porto, entre os quais avultam destacadas figuras locais tais como os capitães-mores de Penaguião, de Fontes e de Mesão-Frio e um letrado que era também accionista da Companhia; oito foram mandados encerrar na cadeia e enxovias de Lamego (mas alguns deles lograram fugir antes de serem capturados), sete eclesiásticos seculares foram degredados para lugares distantes e dois religiosos terceiros de S. Francisco colocados sob custódia no convento de São Domingos de Vila Real².

* Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Coordenador do GEHVID.

¹ *Devassa a que mandou proceder sua Majestade no território do Alto Douro pelo Desembargador António de Mesquita e Moura [1771-1775]*. Organização de António Braz de Oliveira e Maria José Marinho. Lisboa: Biblioteca Nacional, 1983, p. 1017 e 1025. Passarei a citar por *Devassa*.

² *Devassa*, p. 1017 e 1025.

Foi concluído ainda que, pelo menos, 20 indivíduos haviam introduzido quantidades importantes de vinho de ramo nas suas adegas, na intenção dolosa de as fazer passar como vinho de embarque³. No entanto, mostrou-se tarefa impossível apurar a quantidade exacta de pipas ou almudes de vinho de ramo que, no segredo das suas adegas, os prevaricadores misturaram ao de embarque.

Se o documento se limitasse a fornecer informações deste tipo, nem por isso deixaríamos de o considerar importante e útil. Mas poderíamos acrescentar que se tratava de mais um caso de adulteração de vinhos (porventura o mais notório), mas em todo o caso mais um dos muitos que se conhecem na história dos vinhos durienses, a que Guerra Tenreiro chamou uma vez o pecado original do Douro⁴ e que consistiu no aumento artificial da oferta, pela junção de vinhos inferiores aos de qualidade excelente. Aliás, o pecado original do Douro reproduzia-se noutros patamares a juzante: sabe-se que já em 1587 os acórdãos municipais do Porto proibiam sob penas severas a tendência “contrafaccionista” dos taberneiros que gostavam de “calabrear” vinhos na mira de obter maiores lucros⁵.

Mas o documento não é apenas uma peça jurídica em que se expõe o corpo do delito, se transcrevem os depoimentos das testemunhas e se emite a respectiva sentença.

Aquelas várias centenas de páginas, ao registar e arquivar os depoimentos das testemunhas arroladas, parecendo ou sendo mesmo repetitivas e monótonas, acabam por fornecer uma infinidade de notícias laterais que nos ajudam a perceber as malhas de cumplicidade, às vezes de antagonismo individualista bem como as circunstâncias específicas que, não obstante ou talvez devido aos privilégios da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, envolviam todos os intervenientes no processo de produção e, sobretudo, de comercialização dos vinhos durienses. São verdadeiros retalhos da vida quotidiana no Alto Douro vinhateiro que o volumoso documento nos oferece.

Por isso, esse nutrido processo bem merece uma análise interna cuidadosa e um estudo aprofundado. Não é o que vou fazer aqui, porque embora possua e conheça há muito o documento publicado pela Biblioteca Nacional, só tomei consciência das suas múltiplas potencialidades informativas quando, poucos meses atrás, tive que inventar um tema para apresentar neste Congresso Internacional.

A ideia inicial, aliás comunicada no resumo e no primeiro título anunciado para a comunicação, era debruçar-me exclusivamente sobre os transportadores terrestres – almocreves, carreiros e trabalhadores – tão forte é a sua presença entre as

³ Devassa, p. 1029.

⁴ TENREIRO, A. Guerra – Douro. *Esboço para a sua história económica*. «Anais do Instituto do Vinho do Porto». Porto: IVP. Vol. 2 (1942) p. 6.

⁵ SILVA, Francisco Ribeiro da – *Absolutismo Esclarecido e intervenção popular. Os motins do Porto de 1757*. Lisboa, 1990, p. 129.

testemunhas arroladas e ouvidas. Não abandonei totalmente esse projecto, como se verá. Mas o exame dos seus depoimentos transporta-nos para lá das circunstâncias do seu ofício, introduzindo-nos nos meandros da própria produção vinícola num período de pujança que, sob a governação pombalina, se seguiu à criação da Companhia dos Vinhos, isto é, os inícios dos anos setenta do século XVIII.

2. A DEVASSA

2.1 O território devassado

No conjunto, o espaço abrangido pela devassa, conforme declaração do próprio Marquês de Pombal, abrangia uma boa parte da região demarcada, estendendo-se ao longo do rio Douro, por mais de 10 léguas de longitude e menos de duas de latitude, indo desde Mesão Frio e Lamego até Vila Real, Armamar, Tabuaço e tocando ainda na freguesia de Covas do Douro. Os lugares de audição e registo dos depoimentos foram Vila Real, Sanhoane, Couto do Peso da Régua, Lamego, Guiães e Canelas.

2.2 Pessoas inquiridas e suas circunstâncias

Ao todo, segundo a contagem feita pelos organizadores do texto da Devassa⁶ foram ouvidas 955 pessoas, quase todas homens. Contámos apenas 45 mulheres entre os depoentes, quase todas pequenas produtoras, o que equivale a 4,7%. Não admira a modéstia deste número visto que as mulheres só foram citadas quando o seu nome havia sido indicado como vendedoras de uvas ou de vinho. E mesmo assim, nem todas as referidas pelas testemunhas foram citadas e ouvidas.

Grande parte dos inquiridos eram donos de vinhas, alguns muito modestos e outros notoriamente abastados. Para se ter uma ideia da amplitude da capacidade produtora dos intervenientes na Devassa, bastará dizer que encontramos um caso de venda de apenas 2 cestos de uvas por 340 réis que eram toda a produção de uma rapariga órfã da freguesia de Donelo⁷. Uma mulher da Cumeeira (Concelho

⁶ Servimo-nos para esta contagem dos números resultantes do apuramento feito pelos organizadores do documento, António Braz de Oliveira e Maria José Marinho. Embora as mulheres como tais não figurem nos quadros elaborados por aqueles investigadores, elas foram por eles consideradas entrando na classe dos proprietários. Ver *Devassa*, p. 1052, 1055 e ss.

⁷ *Devassa*, p. 380. Para se ter uma ideia da modéstia desta produção, bastará atentar em que para se fazer uma pipa de vinho eram necessários 25 cestos de uvas. Ver *Devassa*, p. 433 e 443. Lembraremos, a propósito, que actualmente para se fazer uma pipa de vinho do Porto são necessários 750 quilos de uvas. Ver Jornal «Público» (8 Set. 2001) p. 24.

de Penaguião) vendeu as uvas ainda nas videiras muito tempo antes das vindimas porque precisava de dinheiro para tratar do marido que caíra doente.⁸ Para esta, o (pouco) vinho significava talvez o único e último recurso a que podia lançar mão naquela crise. Por outro lado, apareceu-nos um lavrador de Bujões a vender 6 pipas a 11\$050 reis a pipa⁹. Mas o Doutor Tomás Álvares Outeiro, de Guiães, cavaleiro da Ordem de Cristo, produzia nas suas duas quintas do Barreiro e Parareita para cima de 50 pipas de vinho fino.¹⁰

Repetimos que temos presente apenas o pequeno universo dos intervenientes na Devassa. Nesse universo, contamos 69 lavradores, a que juntaremos mais 240 indivíduos que declararam que viviam de suas fazendas, sendo, por conseguinte, proprietários. Mas não se esgotam nestes dois grupos os donos de vinhas. Também o eram os 12 padres que aparecem citados. E ainda os mesterais (albardeiros, alfaiates, barbeiros, carpinteiros, ferreiros, forneiros, moleiros, sapateiros, tanoeiros) que no conjunto ultrapassavam a meia centena e certamente acumulavam a viticultura com o exercício de um ofício. Eram igualmente proprietários os 4 bacharéis, os 2 doutores, os 5 escrivães, o mestre-escola, os 5 estudantes, os 9 cirurgiões, os 11 militares de patente, os dois nobres e os dois cavaleiros da Ordem de Cristo. Até um “zé-ninguém” que vivia de esmolas produzia de sua lavra 8 almudes de vinho¹¹.

Ou seja, nestas 955 pessoas, temos seguramente mais de 400 produtores. Isto parece-nos particularmente importante na medida em que nos permite reafirmar que grande parte dos produtores de vinho da região demarcada no século XVIII eram muitos e pequenos. Também os existiam grandes, mas não nos aparecem muito numerosos. A serem verdadeiros estes dados, para além da sua novidade, são muito importantes para a caracterização sócio-económica da região do Douro, na época moderna, que, apesar de tudo o que se tem escrito, está ainda por fazer.

Essa ideia da multiplicidade dos pequenos produtores inculcou-se no nosso espírito quando nos demos ao trabalho de tentar conhecer as quantidades de vinho de ramo que cada um vendeu ou fez transferir de um lugar demarcado para produzir vinho de ramo para um lugar demarcado para produzir vinho de embarque.

Para uma visão de conjunto elaborámos duas fichas (uma sobre transacções, outra sobre transportadores) as quais, pela falta de tempo, se mostrou impossível de preencher na totalidade dos dados que a fonte encerra, mas que mantivemos neste texto porque nos ajudam a perceber o frenesi de pequenos negócios e o movimento que sacudia o Alto Douro durante e imediatamente depois das vindimas.

⁸ Devassa, p. 788.

⁹ Devassa, p. 41.

¹⁰ Devassa, p. 356.

¹¹ Devassa, p. 486.

Vinhos do Douro: loteamentos clandestinos que desafiaram o Marquês (1771-1775)

Transacções e transferências de vinhos

Dono original	Freguesia	Tipo de vinho	Quantidade	Comprador ou ordenante da transferência	Freguesia ou local da adega	Agente interveniente
João Manuel	Abambres	Ramo	24 almudes	O mesmo	Gouvinhas	
Bernardo José Pereira	Gouvinhas	Ramo	11 almudes	O mesmo	Gouvinhas, mas em local demarcado para vinho de embarque	
Miguel da Silva, almocreve	Gouvinhas	Ramo	24 almudes	O mesmo	Gouvinhas	Tonel achava-se na adega de João Manuel
Fr.co Taveira de Maacedo	Ordonho	Ramo	34 almudes	O mesmo	Adega no sítio de Todão, limite de Guiães	
Manuel de Carvalho	Gouvinhas	Ramo	27 almudes	O mesmo	Tonel de Manuel de Carvalho situado na adega de João Alvares, o Parrito, em Covelinhas	
Dona Isabel Teixeira	Gouvinhas	Ramo	27 almudes	A mesma	Adega da mesma no sítio da Chã	António da Silva, Feitor de Dona Isabel
Bernardo José Pereira	Gouvinhas	Ramo	8 pipas	O mesmo	Adega do mesmo no sítio das Aguaneiras	
Manuel António, rendeiro	Residia em Chaves, mas a renda era de Gouvinhas	Ramo	61 almudes	O mesmo, através do colhedor da renda	Adega do rendeiro, no lugar de Covelinhas	
Padre Caetano Lopes	Gouvinhas	Ramo	27 almudes	O mesmo	Adega que o mesmo tem na Quinta da Costa	
João Manuel Pereira da Silva, sargento-mor da Comarca	Donelo	Ramo	12,5 almudes	O mesmo	Sua adega sita na Quinta do Caleiro	José da Costa, caseiro do sargento-mor
Manuel da Fonseca	Vilar de Maçada	Ramo inferior	27 almudes	P.e António dos Santos	Adega da Quinta da Boavista, sita em Covelinhas, pertencente ao dito Padre	
José Nunes	Quinta do Porvilhão Mosteiró	Ramo em mosto	2 pipas, levadas por dois transportadores	Seu filho, Bacharel José de Carvalho Mourão	Folhadela	

Manuel Dinis	Vila Nova	Ramo	2,5 pipas	Doutor José do Couto Pereira Taveira, Juiz de Fora de Silves	Adega deste na Quinta no sítio da Pala	Comprado por seu cunhado Frei Manuel da Assunção, OP
Dom Luís Ant ^o Botelho Mourão, Morgado de Mateus	São Martinho	Ramo	30 almudes	O mesmo	Adega da Quinta da Cumeeira	Dona Leonor de Portugal, mulher do Morgado achava-se em Lisboa
Manuel de Aguiar	Parada de Cunhos	Ramo	20 almudes	José Álvares	Adega no Assento da Cumeeira	Transporte feito de noite
P.e António Álvares	Relvas	Ramo	30 almudes	Manuel Álvares	Adega de Manuel Álvares na Cumeeira	Por ordem do sobrinho do padre, Bacharel Ant ^o Meneses
Lagar de José Fontes	Arnadelo	Ramo	19 almudes	João Ferreira, ferreiro	Sua adega	
Lagar de Domingos Ferreira	Lugar da Pena, Paradela	Ramo em mosto	20 almudes	José Manuel, de Pomarelhos	Sua quinta, junta à Ponte da Veiga	A adega ficava na Quinta junto à ponte da Veiga de José Queiroz
Os Chapuços	Lugar de Sirarelhos, S. Miguel de Pena	Ramo em mosto	10 almudes	José Manuel		
P.e Manuel Peixoto	Pomarelhos	Ramo em mosto	29 almudes	O mesmo	Na adega de Manuel Ferreira, Assento da Cumeeira	
Padre Manuel Mourão	Parada de Cunhos	Ramo em mosto inferior	4 almudes	Mesmo	Veiga	
Morgado de Mateus		Ramo inferior	27 almudes	Mesmo	Quinta da Cumeeira	Presente o Capelão e um galego
José Nunes	Mosteiró	Ramo em mosto	1 pipa	Filho do dito (Dr. José Carvalho)	Povoação	Presente o filho famílias de José Nunes
Casa do Morgado de Mateus		Ramo	33 almudes	O mesmo	Quinta da Cumeeira	Presente o feitor Manuel Rebelo e o Capelão
João Dinis	Relvas	Ramo	8 almudes	António da Fonseca	Eiras. Tinha na adega um tonel	

Vinhos do Douro: loteamentos clandestinos que desafiaram o Marquês (1771-1775)

Padre António Álvares	Relvas	Ramo em mosto	12 almudes	Francisco Álvares	Adega e tonel no Cancelo da Cumieira	Dr. Meneses, sobrinho do P.e António
Padre Manuel Peixoto	Pomarelhos	Ramo em mosto	18 almudes	O mesmo	Assento da Cumieira	
Padre Manuel Mourão	Parada de Cunhos	Ramo	16 almudes	O mesmo	Veigas	
Domingos Ferreira	Paradela da Ribeira	Ramo em mosto	24 almudes	José Pinto de Queiroz	Quinta da Portela	
José Fontes	Arnadelo	Ramo em mosto	8 almudes	José Ferreira, ferreiro	Assento da Cumieira	
José de Fontes	Sirarelhos	Ramo	3,5 almudes	José Manuel	Pomarelhos, Veiga	Compra
José Fontes	Mesmo	Ramo em mosto	3,5	José Manuel	Adega de José Pinto de Queiroz	
José Álvares	Relvas	Ramo em mosto	3 almudes	O mesmo	Assento da Cumieira	
Ana Rabela	Relvas	Ramo em mosto	9 almudes	Dr. Luís António Pereira Rebelo	Cumieira	
Casa do Morgado de Mateus		Ramo inferior	6 almudes	O mesmo	Quinta da Cumieira	Pagou o carroto o Capelão
Caetano Álvares	Silhão	Ramo em mosto	9 almudes	O mesmo	Cumieira	
Capitão António Dinis	Parada de Cunhos	Ramo em mosto	3 almudes	O mesmo	Bertelo	
Padre António Álvares	Relvas	Ramo em mosto	9 almudes	Fr.co Álvares	Cumieira	Dr. Meneses, sobrinho do padre
João Pequeno	Tuizendes	Ramo em mosto	9 almudes	Adega de Manuel Ferreira	Cumieira	
Irmã de João Pequeno	Tuizendes	Ramo em mosto	3 almudes	Adega de Manuel Ferreira	Cumieira	
Padre Manuel Peixoto	Pomarelhos	Ramo em mosto	9 almudes	Adega de Manuel Ferreira	Cumieira	
Joaquim José da Silva Barbosa	Bujões	Ramo em mosto	2 pipas, ou seja, 40 almudes	Bento A. de Figueiredo, sargento-mor	Quinta da Parareita que era do irmão ausente em Lisboa	Joaquim Barbosa era escrivão da Câmara da Vila
Joana Nunes, viúva	Abaças	Ramo em mosto	1 pipa de 21 almudes	Adega do Dr. António Rebelo	Guiães	

Domingos Marques	Abaças	Ramo em mosto	1 pipa	Adega do Dr. António Rebelo	Guiães	
Teresa André, viúva	Abaças	Ramo em mosto	1 pipa	Adega do Dr. António Rebelo	Guiães	
Joaquim José da Silva Barbosa	Bodial	Ramo em mosto	1 pipa de 20 almudes	Bento António, irmão de Luís Figueiredo	Quinta da Parareita de Luís Figueiredo, mestre de campo	A dita pipa fora vendida por 9.600 réis
João Teixeira	Alvações do Corgo, sítio de ramo	uvas de ramo	7 cestos de uvas	O mesmo	Alvações do Corgo, sítio de embarque	
Domingos Roiz Torrado	Alvações do Corgo	uvas de ramo	4 cestos de uvas	O mesmo	Alvações do Corgo	
João Teixeira	Alvações do Corgo, sítio de ramo	uvas de ramo	6 cestos de uvas	O mesmo	Alvações do Corgo, sítio de embarque	
José Rodrigues	Bujões, V ^a Real	Ramo	6 pipas	João Carvalho de Magalhães	Guiães, Parareita	Vendido a 11,250 réis/pipa, incluindo o transporte
Domingos Vilela	Bujões	Em mosto	2 pipas de 21 almudes	João Carvalho de Magalhães	Guiães, Parareita	Cada pipa a 9.600 réis
Francisco Pires	Bujões	Em mosto	2 pipas	João Carvalho de Magalhães	Guiães, Parareita	Cada pipa a 9.600 réis
Domingos Esteves	Jorjais de Andrães	Ramo em mosto	7 almudes + 5 almudes	Adega da Ant ^o Teixeira de Magalhães	Guiães, Quintãs	
Joana Nunes, viúva	Abaças	Ramo	6,5 almudes	Adega do Dr. António Rebelo	Guiães	
Domingos Nunes, sapateiro	Abaças	Ramo em mosto	12 almudes	Adega de ramo de José Madeira Belo	Guiães	Não sabe se foi depois levado para território de embarque
Joaquim José da Silva Barbosa	Bodial, Bujões	Ramo em mosto	1 pipa – 18 almudes	Adega do sargento-mor Bento Ant ^o de Figueiredo	Guiães. Quinta da Parareita	Irmão do mestre de campo Luís Álvares de Figueiredo
Joaquim José da Silva Barbosa	Bodial, Bujões	Ramo em mosto	2 pipas – 20 almudes	Adega do sargento-mor Bento Ant ^o de Figueiredo	Guiães. Quinta da Parareita	Irmão do mestre de campo Luís Figueiredo

Vinhos do Douro: loteamentos clandestinos que desafiaram o Marquês (1771-1775)

Joana Nunes, viúva	Abaças	Ramo em mosto	1 pipa	Adega do Dr. António Rebelo	Guiães	
Domingos Gonçalves de Carvalho	Fontelo de Abaças	Ramo em mosto	15 almudes	Adega de António Pereira	Guiães – Quintãs	António Pereira comprara a Domingos Glz por 8.000/pipa
António Ferro	Ordonho	Ramo em mosto	16 almudes	Lagar de José Pereira	Guiães – Quintãs	Em 4 carros. O vinho fora misturado com uvas
Manuel Monteiro, almocreve	Fontainhas	Ramo	25 cestos	Francisco de Carvalho Branco	Guiães	Por 9.600 réis
Manuel Monteiro, almocreve	Fontainhas	Uvas do ramo	13 cestos	Lagar de Sebastião José Taveira Macedo	Vale de amieiro	Por 9.600 réis a pipa
Manuel Monteiro, almocreve		Ramo em mosto	30 almudes	Manuel Rodrigues Bogas	Guiães	2 moedas cada pipa
Quinta de Gaspar de Queirós, de Amarante	Guiães	Ramo em mosto	3 pipas	Adega de Manuel Pereira de Azevedo, ourives de V ^o Real	Guiães – Quintãs	
Capitão Manuel de Matos	Quinta da Ribeira	Ramo em mosto	20 almudes	Adega do Mestre de Campo	Quintãs	
Feito no lagar de Domingos Botelho, Padre, mas era de António Leite	Guiães	Ramo em mosto	20 almudes	Adega de António Leite	Quintãs	
Adega de Luís Pinto	Guiães	Ramo em mosto	20 almudes	Adega de Carlos Vieira do Porto	Quinta da Jusã	
Lagar de Fr.co Teixeira mas o dono era Ant ^o Fernandes Ferro	Ordonho	Ramo em mosto	4 almudes	Adega de José Pereira	Quintãs	
Manuel Rodrigues, almocreve	Guiães	Ramo em mosto à bica	3,5 pipas	Manuel Pereira de Azevedo, ourives	Quintãs	Este Manuel Pereira podia produzir 7 a 8 pipas de embarque

Padre João Monteiro	Folgosa	vinho em mosto	2 pipas	Antº Fr.co Correia de Mendonça. Diz o carreiro que este comprava vinhos por conta de Francisco António da Costa, do Porto, negociante	Covelinhas	Parece que era vinho de embarque.
Manuel Dias, lavrador	Covelinhas	Ramo em mosto	1 pipa	Antº Fr.co Correia de Mendonça	Covelinhas	O vinho era para fazer aguardente
Feliciano de Araújo	Donelo	Ramo em mosto	1 pipa	Antº José de Araújo Gomes	Quinta Nova	Antº José era do Porto. Quem está presente é o seu caseiro
Feliciano Araújo	Donelo	Ramo em mosto	1 pipa	Antº José de Araújo Gomes	Quinta Nova	
Jerónimo Pereira	Abrecôvo	Ramo em mosto	12 almudes	Bento Pereira	Quinta do Espinhal	Bento Pereira era do Porto. Quem está é o caseiro
António Ribeiro	Covas do Douro	Ramo em mosto	9 almudes	P.e Manuel José	Costa, distrito de embarque	
Jerónimo Pereira	Abrecôvo	Ramo em mosto	12 almudes	Bento Pereira	Quinta do Espinhal	Caseiro Manuel Fernandes
António Ribeiro	Quinta do Bontelho	Ramo em mosto	6 almudes	P.e Manuel José	Costa, distrito de embarque	
Feliciano Pereira, trabalhador	Veiga	Ramo em mosto	2 pipas	Bento Pereira	Quinta do Espinhal	Vendeu cada uma a 14.000 réis
António Ribeiro	Quinta do Bontelho	Ramo em mosto	12 almudes	P.e Manuel José	Costa, distrito de embarque	
Jerónimo Pereira	Abrecôvo	Ramo em mosto	12 almudes	Bento Pereira	Quinta do Espinhal	Caseiro Manuel Fernandes
Ana Pereira, viúva	Veiga	Ramo em mosto	9 almudes	Bento Pereira	Quinta do Espinhal	
Helena Martinha	Donelo	Ramo	Um cesto de uvas de Gouvinhas	Bento Pereira	Quinta do Espinhal	Houve mais quem levasse cestos
Paulo José Pereira	Donelo	Ramo já limpo	3 pipas	Dr. António José de Araújo Gomes	Quinta Nova	O Doutor era do Porto.

Vinhos do Douro: loteamentos clandestinos que desafiaram o Marquês (1771-1775)

Jerónimo Pereira	Abrecôvo	Ramo em mosto	12 almudes	Bento Pereira	Quinta do Espinhal	
Ana Pereira, viúva	Donelo	Ramo em mosto	9 almudes	Bento Pereira	Quinta do Espinhal	
Helena Rodrigues, a Martinha			Um cesto de uvas	Bento Pereira	Quinta do Espinhal	
Manuel da Silveira Pinto da Fonseca	Vila de Canelas, em distrito de ramo	Ramo em mosto	5 pipas	O mesmo	Quinta do Enxodreiro, distrito de embarque	
Filhas de Luís Pereira	Quinta do Monte Raso	Ramo em mosto	1 pipa	Manuel Marques Pereira	Valbom	
António Cardoso	Poiares	Ramo em mosto	1 pipa	Manuel Marques Pereira	Valbom	
Caetano de Carvalho	Canelas	Ramo em mosto	1 pipa	Manuel Luís, o Painço	Valbom, distrito de embarque	A adega era de Manuel Luís. Mas o tonel pertencia a um Manuel Lopes Papetas
Maria de Carvalho, viúva	Canelas	Ramo em mosto	1 pipa	Adega de António Carvalho	Peixota, distrito de embarque	
Manuel de Lemos	Canelas	Ramo em mosto	1 pipa	Bernardo Pereira	Adega de Isabel Proença, na Peixota	O vinho fora feito no lagar da adega de Maria Carvalho
Manuel Teixeira da Fraga	Canelas	Ramo em mosto	1 pipa	O mesmo Manuel Teixeira	Sua adega de Valbom	
Domingos Rodrigues da Páscoa	Canelas	Ramo em mosto	1 pipa	Do mesmo Páscoa	Adega deste em Valbom	O vinho fora feito no lagar do pai do carreiro, de nome Manuel Dias
Manuel Rodrigues Picotas	Canelas	Ramo em mosto	2 pipas	Dona Luísa da Silveira	Sítio da Vacaria, distrito de embarque	O vinho pertencia a Manuel Teixeira
Francisco Pereira	Cabana, distrito de ramo	Ramo em mosto	1 pipa	Francisco Pereira	Adega no Enxodreiro, de embarque	
José Aires de Sousa	Canelas, Cerdeira		5 cestos de uvas	Manuel Garcês	Zambulhal	Levados em jumentos

Vinhos do Douro: loteamentos clandestinos que desafiaram o Marquês (1771-1775)

João Roiz Paulino	Trabalhador	?	Abaças-Vila Real	Cestos		Sim	Confirma depoimento anterior sobre Nicolau Francisco. As pipas de aguardente foram 4. O alambique era de um homem do Porto. Das 20 pipas, só 14 eram de sua produção. Resto comprou.
Manuel Martins Rianha	Almocreve	46	Abaças-Vila Real	?		Não	Servira como intermediário na compra de 12 almudes de vinho de ramo para pagar um foro e o levar para território de embarque.
José Rodrigues	Lavrador	50	Bujões-Vila Real	Seu carro	Incluído no preço do vinho	Sim	Vendera vinho de ramo de sua produção e o colocara em terra de vinho de embarque. Declarou mais que o Escrivão Silva Barbosa comprara e queimara grande quantidade de vinho de ramo da colheita de 1770 e daí retirara abundante quantidade de pipas de aguardente no seu próprio alambique. Parte fora refinado na Quinta da Prelada, Bujões.
João Lourenço, o Caim	Almocreve	30	Abaças	2 jumentos diz um denunciante		Não	Um foro que devia ser de vinho de embarque fora em vinho de ramo como se fosse de embarque.
José Gonçalves	Carreiro	30	Abaças	Seu carro		Não	Confirma que abrem os batoques para com uma cana tirar das pipas o vinho que precisam enquanto seus bois apascentam. Nunca furara nem lançara água.

Domingos Roiz Figueiredo	Carreiro	40	Fontelo de Abaças	Seu carro		Sim	Confirma o uso da cana ou canudo proporcionado para tirar vinho
Manuel Monteiro	Almocreve	60	Guiães-V. Real	Seu macho		Não	Ele próprio era produtor pois vendeu 38 cestos de uvas e 30 almudes de ramo em mosto
Manuel Rodrigues	Almocreve	40	Guiães	Seu macho		Não	Também era produtor visto que produzira e vendera 3,5 pipas que vendera a 16.000/pipa
Fernando Lopes	Carreiro	40	Covelinhas		800 reis	Não	
Manuel Dias	Lavrador	80	Covelinhas	carro, por seu criado conduzido		Não	
Sebastião Pereira	Carreiro	21	Donelo, Vª Real	Carro		Não	
Manuel Rodrigues	Carreiro	24	Donelo	Carro		Não	
João de Sousa	Trabalhador	20	Donelo	?		Sim	
Feliciano Pereira	Trabalhador	40	Donelo	Acarretaram o vinho com odres às costas		Não	
Francisco Xavier	Almocreve	40	Donelo	Jumento		Sim	
Leonardo Soares	Trabalhador	24	Donelo	Odre às costas		Não	
António Pereira	Carreiro	45	Donelo	Carro mas também 1 macho		Não	
Miguel Pereira	Trabalhador	20	Donelo	Provavelmente às costas		Sim	
José Dias, filho de M.el Dias	Carreiro	20	Vila de Canelas	Carro de seu pai e 3 jumentos		Sim	

A leitura dos quadros indica-nos que os proprietários de vinhas, mesmo os grandes, possuíam-nas em vários locais, mais próximos ou mais afastados entre si. Por conseguinte, há aqui indícios de forte parcelamento da propriedade vinícola. Esta constatação não pode pôr em causa a existência e a importância das “quintas” que, aliás, aparecem bem representadas no documento. Mas a estratégia da implantação das adegas, no interior das quais se achavam instalados os tonéis, obedecia a objectivos de concentração e, se possível, de localização em território pertencente à zona demarcada para produção de vinhos de embarque.

Relativamente ao vasilhame ou aos contentores do vinho dentro das adegas, os tonéis, fica-se com a ideia, por um lado, de que na mesma adega podia haver vários tonéis pertencentes a diferentes donos; e por outro, que o conteúdo de um ou outro tonel pertencia mesmo a mais que um dono; e ainda que a capacidade de cada tonel andaria pelas sete ou oito pipas.

Outra ideia que é uma evidência: os que compravam eram naturalmente em muito menor número do que os que venderam. Resulta daí outra evidência: é que tirando os casos dos que adquiriam vinho a outrem para atestar as suas pipas, quem comprava normalmente comprava a vários produtores e comprava para vender e ganhar mais.

É de admitir que a tentação de comprar vinho de ramo para o misturar com vinho de embarque era irresistível para muitos.

Seria substancial este movimento de venda de vinhos de uns produtores a outros no interior da região demarcada? Parece que sim, não obstante as leis em contrário (nomeadamente o aviso de 10 de Maio de 1770 que permitia aos lavradores pobres a compra de apenas quatro pipas e não mais¹²).

Aliás, os dedicados organizadores da publicação da Devassa inserem duas Relações sugestivas, assinadas pelo próprio Marquês de Pombal. Numa delas, datada de Maio de 1770, constam os nomes dos produtores, alguns deles residentes na cidade do Porto, as quantidades normais de produção própria e as quantidades de vinho compradas à bica¹³. Extrairei dela apenas dois casos exemplares: José da Silva Ramos, morador no Porto e dono da Quinta das Adegas em Penajóia tinha de lavra própria 79 pipas mas comprara mais 123. E o doutor Pantaleão da Cunha produzia 12 pipas em Provesende, mas comprara 213 pipas.

Na outra Relação, datada de Janeiro de 1772, a situação de ambiguidade de algumas situações é ainda mais explícita¹⁴. Vejamos:

- Domingos Pereira de Alvações do Corgo teria 20 pipas de produção própria mas possuía 60 para vender;

¹² Devassa, p. 1007.

¹³ Devassa, p. 1007.

¹⁴ Devassa, p. 1030.

- António Cardoso, do Vale, tinha de sua lavra 6 pipas de embarque mas propunha-se colocar 40 na praça;
- João de Azevedo, de Sabroso, produzia oito pipas de embarque mas pusera 70 no mercado;
- José Dinis Bonito, da freguesia da Cumeeira, comprara na vindima passada de 1771 mais de 30 pipas.

São situações curiosas que nos mostram um Douro movimentado, de gente que tem consciência da valia do produto e que tenta tirar proveito dele de muitos modos, sem se preocupar demasiado com o cumprimento estrito das leis.

Aliás, a devassa demonstrou que a desobediência às ditas leis não se verificava apenas na esfera da mistura de vinhos inferiores com vinhos excelentes. De forma menos escandalosa, as determinações que proibiam o uso de estrumes¹⁵ no tratamento das vides para lograr maior produção tanto como as que vedavam o uso de baga de sabugueiro¹⁶ para obter melhor coloração do vinho eram violadas aqui e além. Do mesmo modo, muitos privados fabricavam aguardente em violação do privilégio monopolista conferido à Companhia em 16 de Novembro de 1760.

Mesmo que tal não constitua surpresa nem novidade, importa sublinhar que a desobediência às leis (nomeadamente no que toca ao transporte fraudulento de vinhos produzidos em zonas de menor valia para zonas demarcadas como produtoras de vinhos de embarque) era perpetrada por gente de todas as camadas sociais: nobres, clérigos seculares e regulares, magistrados, militares, lavradores, sem excluir os próprios deputados da Companhia Geral da Agricultura do Alto Douro.

Não se pode afirmar que não houvesse receios pelas consequências possíveis da infracção: os agentes do Morgado de Mateus, nomeadamente o seu Capelão, tiveram a preocupação de sossegar os transportadores, garantindo-lhes que não haveria qualquer problema com os fiscais da Companhia. E muitos dos mandantes, apesar da aparente impunidade, preferiam que a transferência dos vinhos se fizesse pela calada da noite ainda que por isso o carroto lhes viesse a ficar mais caro.

Por outro lado, alguns dos infractores contavam com a conivência corrupta dos funcionários da Companhia Geral. O escrivão do Comissário da Companhia no distrito de Cima Tua, morador na vila de Barqueiros, Domingos José Rebelo, não teve dúvidas em denunciar que este, entre outras irregularidades, frequentemente aceitava presentes de azeites, presuntos, leitões e outros géneros para, em troca,

¹⁵ *Devassa*, p. 634 e 654.

¹⁶ *Devassa*, p.423 e 580.

Vinhos do Douro: loteamentos clandestinos que desafiaram o Marquês (1771-1775)

aprovar vinhos menos bons ou dar preferência a uns em relação a outros. Apontavam-se nomes e situações concretas. O depoimento do escrivão foi confirmado pelo feitor do cais da Foz do Tua¹⁷.

3. ALMOCREVES, CARREIROS E TRABALHADORES

Sendo esta temática o nosso objectivo inicial, não a queremos deixar cair, porque os problemas ligados ao transporte dos vinhos afiguram-se de grande alcance e de grande espectro. Estamos já bastante bem informados, creio, sobre os transportes e transportadores fluviais, arrais e barqueiros, graças aos trabalhos de Aurélio de Oliveira, António M. Barros Cardoso e Pedro de Brito.

Para chegar às adegas e daí aos portos fluviais, as uvas e o vinho tinham que percorrer os ínvios caminhos, calçadas e estradões em carros e carretas, no dorso dos animais de carga ou às costas de homens. Sobre as estradas e caminhos, algo vamos sabendo graças aos estudos que vêm interessando jovens investigadores de que cito Amândio Barros, mas sobre os transportadores propriamente ditos sabemos pouco.

Ora, como dissemos acima, a este grupo é conferido na Devassa um natural protagonismo. Se o corpo de delito consistia na mistura de vinhos de qualidade diferente e se essa mistura supunha a transferência física dos produzidos em zona qualificada como menos nobre para zonas mais nobres, então era indispensável ouvir os profissionais do transporte que eram os carreiros, almocreves e carretões e até os trabalhadores que, posto que não possuíssem carros nem bestas, dispunham sempre de costas e ombros fortes para aguentar com o peso dos odres ou dos cestos das uvas.

Embora cada uma destas categorias se distinguisse bem social e economicamente, tratamo-los aqui em conjunto porque a Devassa os ouviu a todos na sua qualidade de transportadores ou testemunhas de transportes efectuados.

Que podemos saber sobre eles?

Antes de mais, o *seu número*: ao todo, foram ouvidos 62 carreiros, 128 almocreves, 4 carretões e 273 trabalhadores. Embora os que são designados como “trabalhadores” não fossem propriamente profissionais do transporte, os seus préstimos eram utilizáveis e foram utilizados para o transporte do vinho acabado de fabricar ou mesmo dos cestos de uvas.

De qualquer modo, não parece exagero considerar que esta pequena parcela de território dispunha de cerca de 200 transportadores terrestres. Não é número que espante, tendo em conta que nos finais do primeiro terço do século XVI a

¹⁷ Devassa, p. 574-575.

cidade e termo de Lamego, dispunham, segundo Rui Fernandes, de 100 almocreves que faziam a ligação da terra com os portos de mar do litoral norte e da Galiza¹⁸. Somando a estes os que desenvolviam actividades afins nessa outra via que era o rio, somos levados a pensar que o sector dos transportes tinha um peso considerável nas actividades económicas dos durienses. Não apenas evidentemente ao serviço do comércio vinícola.

Podemos também saber algo sobre a *sua idade*: 101 dos almocreves contavam entre 15 e 44 anos (78,9%); a essa faixa etária pertenciam 50 carreiros (80,6%); em contraste, 175 trabalhadores (apenas 64,1 %).

Há também informações sobre a *sua terra*: assim, mais por curiosidade do que por lhe atribuirmos qualquer importância científica, apontaremos as freguesias que contavam mais de 5 almocreves: Canelas (9), Fontes (8), Guiães (6); Nogueira (14); Tabuaço (8).

Os carreiros eram mais raros: apenas 3 freguesias contam o máximo de 5 carreiros: Aباças; Canelas e Vila Seca de Poiares.

Poucas freguesias podiam contar com mais de 10 trabalhadores. Eram elas Cumeira (11); Guiães (16); Mafamedes (13); Pressegueda (11); Relvas (10).

No caso dos almocreves há indícios de *alguma tradição familiar* no exercício da profissão: os Rodrigues Capela de Nogueira, os Simão de Tanha.

Outra nota curiosa diz respeito à competência dos transportadores em matéria de *literacia*:

- dos 128 almocreves, 66 assinam o seu depoimento pelo seu próprio punho (51,5%);
- dos 62 carreiros, 28 revelam igual competência (45,1%);
- dos 277 trabalhadores e carretões, 127 sabem assinar (45,8%).

Aliás, no conjunto, a julgar pela amostra presente, a alfabetização dos altdurienses era surpreendentemente elevada. De facto, no conjunto das 955 pessoas intervenientes, 572 sabem assinar: uma média muito lisonjeira de 59,8%. Bem sabemos que se trata de população quase totalmente masculina – o que no antigo regime era uma vantagem – e que se abrange aqui boa parte dos grupos económico-sociais de topo. Mesmo assim, atendendo a que há na amostra uma grande percentagem de trabalhadores (28,5% do total) a média de alfabetizados afigura-se-nos muito positiva, mais do que o que geralmente seríamos levados a supor.

Surpreendente pela negativa é o analfabetismo maciço das mulheres. De facto, no fim de cada depoimento o escrivão informa, sem qualquer excepção, que a

¹⁸ FERNANDES, Rui – *Descrição do terreno em roda da cidade de Lamego duas léguas...* Lisboa, 1824, p. 592. (Collecção de Inéditos de História Portuguesa publicados por ordem da Academia Real das Sciencias de Lisboa; tomo 5).

depoente declarou que não sabia escrever. É inesperado e espantoso porque todas as 47 mulheres citadas eram proprietárias e produtoras de vinho, ainda que produtoras modestas na sua maior parte. Dito de outra forma, pertenciam a um estrato social que, noutros sítios, não se apresentaria tão nivelado pela iliteracia. Mas esta informação (como, aliás a referente aos homens) carece de ser confirmada por outras fontes.

Viveriam desafogadamente os transportadores? Que salários cobravam? A informação nem sempre é precisa sob o ponto de vista quantitativo. Quase sempre se informa quem pagou mas nem sempre se diz quanto. Sabemos que normalmente o ajuste do pagamento do trabalho do almocreve se fazia com base no número de almudes transportados e em função da distância a percorrer. Provavelmente entrariam em linha de conta outros factores como a dificuldade do percurso a vencer. Uma circunstância que agravava os preços era o facto de o serviço ser prestado de noite. Não admira que, assim sendo, a tabela de custos fosse muito variada: ia de 20 a 100 réis por almude. Mas a tabela corrente era de 40 réis por almude. Mas é preciso ter em conta que quem tivesse apenas um macho ou um jumento não levava mais de quatro almudes em cada viagem. Os serviços de carreiros custavam mais dinheiro mas eram mais indiscretos devido ao barulho do movimento, em especial à chiadeira estridente das rodas.

Mas os transportadores inventaram uma forma de obter outras compensações, para além dos custos do frete. É que quando a operação obrigava a percorrer distâncias maiores, era preciso dar descanso e alimento aos animais, sobretudo aos bois que puxavam os carros. Nessas alturas era normal que os carreiros se aproveitassem da carga que transportavam. Como? Retirando os batoques das pipas e usando uma cana ou canudo apropriados, recolhiam alguma quantidade de vinho para seu consumo e dos seus ajudantes. Esse costume havia-se instituído e ninguém levava a mal.

Apenas duas práticas eram proibidas: furar as pipas com uma verruma ou instrumento semelhante e ousar repor com água os volumes de vinho assim delas retirados. A insistência com que se fala na proibição de refazer com água os níveis normais das pipas não deixa de levantar alguma suspeita. Resta saber, para além disso, em que circunstâncias é que um carreiro bem bebido cumpria bem e fielmente a missão de entregar as pipas no destino certo.

4. CONCLUSÃO – OUTROS ASPECTOS DA DEVASSA

As longas páginas da Devassa permitiriam outros tipos de abordagem que nos ajudariam no objectivo fundamental o qual é o melhor conhecimento da complexa realidade da região vinhateira. Que outros aspectos?

O conhecimento que os produtores possuíam em relação aos seus vizinhos: todos sabiam mais ou menos as capacidades produtivas dos outros, todos se controlavam mutuamente. Certas denúncias mais desenvolvidas permitem facilmente tal ilação. O que fica por saber é se este controlo mútuo procedia de uma concorrência individualista ou se era a manifestação ou a consequência de um espírito solidário e eventualmente pró-associativo. Inclino-nos pela primeira hipótese.

Outra ideia fecunda para a qual a fonte fornece elementos preciosos é o da inventariação das quintas.

Outra pista seria a da listagem dos colaboradores e pessoal contratado tanto pelos vinhateiros como pelos transportadores. Fala-se muito de criados e até se vislumbra a existência de trabalho infantil. De facto, o carreiro António Gonçalves, de Aباças, fez-se substituir na condução de um carro de bois carregado com uma pipa pelo seu criado José, de 10 anos de idade¹⁹. Com que idade se começava a trabalhar? Outro grupo sempre presente é dos galegos. Aparecem constantemente como testemunhas das cargas e descargas. Não sendo novidade a presença maciça de galegos nas quintas do Douro, talvez fosse importante indagar: se apenas trabalhavam na vitivinicultura e apenas sazonalmente na altura das vindimas; se a sua presença não deixou rastros e sinais culturais duradouros.

Outra matéria de exploração do texto seria a da ligação da cidade do Porto ao Douro ou do Douro ao Porto através dos proprietários e feitores das quintas e dos comissários dos mercados nacionais e estrangeiros. Ainda que saibamos por outras vias que os Comissários eram verdadeiros protagonistas do Douro vinhateiro, numa devassa deste género a sua presença é mais pressentida que visível.

Embora o texto não forneça elementos de resposta não deixa de ser interessante indagar sobre os fabricantes de carros de bois, sobre a criação e a venda de animais tanto para os almocreves como para os carreiros, sobre os tanoeiros e fazedores de odres dentro dos quais os trabalhadores e carretões transportavam o vinho às costas.

Enfim... uma leitura mais aturada e perspicaz descobrirá na fonte outras vias de exploração. O que pretendi com esta comunicação foi sobretudo chamar a atenção para a sua importância e utilidade.

¹⁹ Devassa, p. 35

Amândio Morais Barros *
 Susana Pacheco Barros **

Caminhos e devoções. Viajar no Douro medieval e moderno ***

1. Investigar a viagem nos tempos medievais e modernos é tarefa complicada. A falta de documentos que forneçam dados consistentes para o estudo do tema, obriga o historiador a percorrer uma enorme variedade de diplomas que apenas lhe fornecem elementos dispersos.

Um dos expedientes para obviar a estas lacunas documentais é o recurso a roteiros dos séculos XVII e XVIII desde que eles percorram áreas de “história imóvel” e neles se encontrem, por exemplo, pontes edificadas na Idade Média¹.

No Douro há locais com estas características e roteiros que os descrevem. Porém, notemos, é necessário partir de uma cautela inicial e condicionante: a definitiva implantação do Douro vinhateiro, nomeadamente a partir da instalação da Companhia da Agricultura dos Vinhos do Alto Douro (1756), alterou por completo toda a estrutura viária da região. O alastrar da vinha e o novo “ordenamento” agrícola da região retiraram do mapa, frequentemente, velhas estradas e obrigaram à “abertura” de novos caminhos. Por essas razões, é necessário desconfiar daqueles textos que reflectem, compreensivelmente, uma realidade completamente diversa da de séculos anteriores.

O objectivo deste breve trabalho é recordar alguns itinerários percorridos pelo homem duriense nos finais da Idade Média e nos alvares da Época Moderna. Itinerários usados para o escoamento das produções da terra, nomeadamente os

* Escola Superior de Educação de Santa Maria. GEHVID.

** GEHVID.

*** Este trabalho retoma, de um modo geral, o capítulo «Caminhos e Viagens» elaborado por Luís Miguel Duarte e Amândio Morais Barros para a *História do Douro* que sairá brevemente a público e onde são mais desenvolvidas algumas questões aqui tratadas.

¹ ALMEIDA, Carlos Alberto Ferreira de – *Caminhos medievais no Norte de Portugal*. In «Caminhos Portugueses de Peregrinação a Santiago. Itinerários Portugueses». [S. l.]: Xunta de Galicia/Centro Regional de Artes Tradicionais, 1995, p. 347. Para uma panorâmica geral sobre a viagem na Idade Média veja-se OHLER, Norbert – *The Medieval Traveller*. Woodbridge: The Boydell Press, 1998.

vinhos e os sumagres, e, em sentido contrário, para o abastecimento dos povoados, principalmente de artigos que entravam pelos centros costeiros do reino. Evitaremos, dentro do possível, falar da grande via de comunicação que era o rio Douro, eixo estruturante de toda esta vasta região, em favor de uma maior atenção sobre os caminhos terrestres. Aludiremos a “tempos de viagem”, às suas condicionantes e aos utilizadores dos caminhos. Deixaremos, por fim, breves notas sobre a devoção das gentes uma vez que ela é, também, motivadora da viagem. A pequeno e a longo curso.

2. Na Idade Média, e muito para além dela, viajar era difícil, incómodo, lento, caro e perigoso.

A herança viária romana de pouco servia. Os centros de atracção que sucederam ao império de Roma, nascidos de necessidades eminentemente locais, raramente eram ligados pelo lageado das vias por onde passaram as legiões. Essas, foram substituídas pelo carreiro ou pelo caminho vicinal, mais adequados ao uso das gentes, às novas relações sociais e às práticas agrárias. O mercador medievo mais característico, o almocreve, sujeitava-se ao simples trilho que contornava o relevo, demorava-se nas suas deambulações e tornava-se, assim, o grande agente de ligação e o principal responsável pelo abastecimento e sobrevivência económica de inúmeros e pequenos povoados dispersos.

Mas não eram os almocreves os únicos a fazer-se ao caminho. Contrariamente a uma ideia durante muito tempo enraizada, o homem medieval deu mostras de uma enorme capacidade e vontade de mobilidade; uma «*mobilidade desconcertante*», como lhe chamou Jacques Le Goff². De camponeses em busca de terra, de servos ou escravos em busca de liberdade, de cavaleiros em busca de peleja, de romeiros e peregrinos em busca de Deus ou de milagres, de simples viajantes em busca de maravilhas e de mercadores em busca de negócios. A animação das estradas foi, assim, obra de muitos factores e de muitos protagonistas. Contemplar o que resta de uma antiga estrada real ou modesto caminho medieval é evocar a passagem de peregrinos e mensageiros, clérigos e estudantes, aventureiros, caminantes e vagabundos, mendigos e doentes, mercadores, reis e papas.

Com um pouco de toucinho ou outra carne seca no bornal, pão, uma faca para cortar alguns alimentos, pedras de fogo, de pederneira, para acender um fogo nas noites passadas ao relento, um pequeno odre de vinho e um bordão para caminhar – já que a maioria dos viandantes não tinha meios para sustentar uma montada – o homem, quando partia, podia estar a empreender a aventura da sua vida. Uma aventura fortuita; uma aventura que significava deixar a segurança e o “sentido” da sua terra natal e empreender uma jornada de resultados duvidosos.

² LE GOFF, Jacques – *A Civilização do Ocidente Medieval*. Lisboa: Estampa, 1983, p. 172.

A partida, dolorosa, e a incerteza do regresso são temas frequentemente glosados pelo folclore e cultura populares.

Pensemos na escassez de recursos das populações; pensemos no longo caminho que se percorria sem ver viva alma, mesmo num reino pequeno como Portugal; pensemos nas poucas estruturas de acolhimento que a estrada comportava. E aí temos porque todo aquele que se lançava ao caminho, por vezes com pouco mais do que a roupa que levava no corpo, era identificado pela palavra *pobre*. Um pobre que sofria da dualidade de significado que essa expressão comportava então; o pobre tanto podia ser bem acolhido nos lugares onde passava e onde o identificavam com Cristo, como era escorraçado dos povoados que o viam como arauto de desgraças e portador de doenças temidas.

Um dos grandes problemas da viagem era a insegurança, causada quer pela Natureza, quer pelo Homem. Por esse motivo, uma das regras de ouro era nunca viajar sozinho. Por exemplo, no Inverno, nos períodos em que ainda era possível circular, fazer-se à estrada sem companhia era desafiar o perigo; era correr o risco de se ser apanhado por um nevão imprevisto, perder-se a noção do caminho, morrer de frio ou ficar à mercê de animais selvagens, sem poder contar com qualquer ajuda – a legislação medievá e moderna sobre as batidas aos lobos e as histórias de tragédias envolvendo estes animais dispensam comentários mais aprofundados. Em épocas de instabilidade aguda, económica, política e social, então, era um verdadeiro suicídio. Com as estradas ameaçadas por bandidos e salteadores, tão abundantemente representados na iconografia, o assalto, a agressão e a morte eram riscos reais e bem conhecidos.

Na legislação aprovada por D. Duarte sobre o couto de homiziados de Numão, em 1436, fala-se dos seguintes foras-da-lei: «*primeiramente ladroões publicos que teem em culcas nos camjnhos e nas estradas*» e «*Jtem os que teem os camjnhos e matam os homens per Jnculcas*»³. *Inculcas* eram espiões. Ou seja, saltar nos caminhos era crime violento e organizado. Aliás, um dos malfeitores mais perseguido pela justiça do rei era o *teedor* de caminhos: *teer caminhos* significava estar emboscado para assaltar os que passavam. Os exemplos poderiam multiplicar-se⁴. São casos destes e a frequência com que se repetem, que explicam a for-

³ *Chancelarias Portuguesas*. D. Duarte. Lisboa: Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 1998, vol. I, tomo 2, p. 43-44. Col. dir. por A. H. de Oliveira Marques; org. de João José Alves Dias.

⁴ O perigo era ainda maior quando o giro entrava “noite dentro”. Como aconteceu em 1456, com alguns almocreves de Entre Douro e Minho que transportavam «carregas dazeite» adquiridas no mosteiro de Santa Cruz de Coimbra. Quando regressavam “acompanhados por «certos moços e homens» do Abade Gomes, foram atacados no caminho por indivíduos «que os queriam acutillar e matar e tomar o dito azeite que asi leuauam nas ditas carregas». Ao pedido de auxílio dos atacados acorreu Fernão Vaz, sobrinho e escudeiro do Abade de Santa Cruz, que encontrou entre os atacantes João de Avis e João Galego, siseiros do azeite em Coimbra. Não os tendo reconhecido

mação de “associações” temporárias, por vezes para apenas uma viagem ou uma simples jornada, entre mercadores e almocreves. Estabeleciam-se, desse modo, relações de partilha. De partilha da segurança; de partilha do fogo e dos alimentos, de algumas despesas do caminho e da cama na estalagem, na venda ou no hospício.

Não perderemos muito tempo a falar das condições climatéricas mais propícias para viajar. O assunto é mais ou menos conhecido e não suscita grandes discussões. Apesar de as representações artísticas e iconográficas individualizarem claramente as estações e os próprios meses do ano, o Ocidente medievo era dominado por dois grandes períodos: o Verão e o Inverno. Já fomos dizendo alguma coisa a respeito deste último período. Na maior parte dele é praticamente impossível circular. A viagem faz-se, preferencialmente no Verão, quando a vida é mais fácil, quando os recursos são mais abundantes. Fora deste período de bom tempo, só excepcionalmente se planeiam deslocações. Vejamos o que se passa no Douro, pelas palavras de Rui Fernandes, um dos primeiros a descrever-nos parte da região: «*Item: esta terra he muito montuosa [e] pella mor parte he toda muito aproveitada, que em ella nom ha pedaço que nom seja aproveitada, principalmente para o Douro; e os homens são tão bemfeitores, que ás fragas altas levão o cesto da terra ás costas para plantarem as parreiras, e figueiras, pereiras, ameixeyras, e todo outro arvoredos; e todas as estradas estão cobertas de fruiteiras, e videiras onde desde o mes de Abril, ate o mes de Outubro os homens tem sempre em que deitar mão de frutas; e hé sabido, que nestes mezes ha despeza, he muito menor de pão nesta terra, que em outros mezes. Há tambem muitas ervilhas, e favas semeadas, que tãobem hé mantença, e os caminhantes comem de tudo isto largamente de comer do que tem, e melhor que nenhum de Alentejo, nem da Estremadura. Em este circuito não poderá homem andar, que a tiro de bêsta nom ache agoa, e sombra de arvores de fruto pera comer. E por esta terra ser tão fagoza serve-se com bestas d'almocreveria, que averá bem mil e quinhentas bestas muares de carga de que a cidade [de Lamego] hé bem servidade pescados frescos, e doutras couzas*»⁵. No Inverno, contudo, pouco havia «a que deitar a mão» e a despesa era muito maior; época a evitar, portanto.

No período de maior rigor climático, as estradas e caminhos tornavam-se praticamente intransitáveis. Convertiam-se em lamaçais, desapareciam em enxurradas ou mantos de neve e poderiam ser mesmo submersas por cheias. No entanto,

de imediato «porque era de noute e fazia grande escuro», acabou por os ferir com uma certa gravidade”; MORENO, Humberto Baquero – *A acção dos almocreves...* Porto: Brasília Editora, 1979, p. 36-37.

⁵ FERNANDES, Rui – *Descrição do terreno ao redor de Lamego duas léguas [1531-1532]*. Edição crítica de Amândio Morais Barros. Lamego: Beira Douro – Associação de Desenvolvimento do Vale do Douro, 2001, p. 113.

para o Douro impõe-se uma precisão. Aqui, em regra, as estradas não eram rasgadas junto ao Douro – apenas desembocavam nele os trilhos que conduziam aos passos de barcas. Tal como acontecia com os povoados, localizavam-se a meia encosta, a distância segura do mesmo. Os homens conheciam os humores do Douro e evitavam aproximar-se dele por causa das temidas cheias. Ainda no século XVIII, quando os habitantes da Régua pretenderam reedificar a igreja matriz (erguida, segundo a tradição, sobre um velho templo romano) no seu lugar primitivo, acharam melhor mantê-la na capela do Espírito Santo (no antigo largo do Poeiro), «onde estaria livre de qualquer inundação do rio Douro»⁶.

A pé, montados a cavalo ou em besta mular, levando os seus animais pela arreata, soldados, missionários, peregrinos e mercadores circulam por estreitos caminhos e veredas. Por *sendas*, como o povo ainda as designa, e que a documentação medievá identifica, na forma *sendeiro*, tanto como o caminho como o pequeno burro que as percorre ou com o seu condutor. Trilhando regiões agrestes, derrubando pequenas árvores e juntando pedras para improvisar abrigos onde protegiam os seus animais dos ataques das feras e contra os elementos, ou acolhendo-se em edificações arruinadas ou em lapas, estes viajantes são os grandes responsáveis pela abertura de novos caminhos, de novas estradas.

3. Conhecemos mal as vias medievais. Há alguns itinerários régios e de grandes senhores registados nas chancelarias ou relatados nas crónicas e anais, que nos informam sobre caminhos, jornadas, direcções e lugares mais percorridos. Mas há ainda muito a fazer no levantamento e estudo dessas vias: observar as impressões que elas deixaram na paisagem e na memória das populações, analisar a toponímia que nos evoca antigas estalagens, vendas, pousadas, quer dizer, pontos de apoio ao viajante, passagens e portagens. *Sendas* é nome de aldeia transmontana; *Portela* é lugar de assomada, de desfiladeiro; *Carreira* é lugar de estrada ou de caminho. A tarefa, como dissemos a abrir este estudo, é difícil de concretizar. Até porque os caminhos, como os rios, mudaram muitas vezes de trajeto; por isso se fala em “caminho velho”. Em caminho que deixou de ter serventia, ou porque os interesses se deslocaram para outras direcções, ou porque uma nova barca facilitava a circulação para determinado lugar em detrimento do antigo circuito, ou porque os salteadores afastaram as pessoas dos antigos percursos.

Um novo eixo viário, quando se consolida, é porque responde a novas estratégias económicas e sociais de povoações em crescimento.

O vale do Douro era mais povoado na parte Norte, em particular na área que

⁶ SOARES, José A. de Oliveira – *História da vila e concelho do Peso da Régua*. Régua: Câmara Municipal, 1979 (fac. simil. de 1936), p. 42.

integra o Entre Douro e Minho, e era ponteadado por localidades de apreciável dinamismo comercial na parte Sul, como Lamego.

Diversos caminhos percorriam a nossa área de estudo. Destaquemos, para já, os percursos ligando Lamego a Chaves e Lamego a Bragança. O primeiro será, tradicionalmente, caminho de emigração, percorrido secularmente, muito para além da época medieval, por grupos de modestos trabalhadores, oriundos da Galiza, e aos quais, em grande medida, o Douro deve os socalcos que hoje em dia marcam a sua paisagem. O segundo, largamente palmilhado por recovas de almocreves, passava por localidades como Panóias, com feira medieval atractiva, Lamas de Orelhão e Mirandela.

Do período romano continuavam a ser muito utilizados alguns troços da via que ligava Mérida a Viseu, seguindo daqui para Castro Daire e Lamego e prolongando-se até ao rio Douro, com quem se encontrava num local com o significativo nome de Porto Antigo. Depois de fazer a ligação de barco com Porto Manso e Pala, a estrada prosseguia para Norte, com ramificações – e convém não ignorar os ramais das principais vias que o povo insiste em chamar, com algum fundamento, romanas – para Ribadouro, Ancede, Gove, Grilo, Mesquinhata, Soalhães e Freixo, de onde seguia para Braga. Na Idade Média destacava-se a ligação Gove-Marco de Canaveses.

Notemos ainda os seguintes elementos: em primeiro lugar o movimento sazonal das *rogas*, que importa identificar pois há alguma documentação antiga sobre ele, animava os caminhos com o deslocamento maciço de mão-de-obra nos momentos de grande labor agrícola e ainda hoje tem algumas reminiscências na terra duriense em tempo de vindimas; em segundo lugar, destaque-se o ritmo cada vez mais forte de circulação no Douro fronteiriço, no Douro cujos caminhos levam a Castela e às importantes feiras internacionais do reino vizinho.

Entre os séculos XI e XIII o Ocidente conheceu uma fase de crescimento económico generalizado. A evolução positiva do povoamento suscitou a abertura de novos eixos viários, de carácter eminentemente local⁷. São os “caminhos de missa”, os “caminhos de feira” ou os “carreiros da fonte”. São os «caminhos cádimos», ou seja, acostumados, experimentados, como aquele «*camjinho cadímo que vai pera a Jgreja*» no couto de S. Lourenço de Riba de Pinhão⁸. São os caminhos de gente, aqueles que levam à igreja, aos casais, às fontes e mananciais⁹. Que

⁷ Sobre este assunto ver MARQUES, A. H. de Oliveira – «A circulação e a troca de produtos». In *Portugal em definição de fronteiras (1096-1325). Do condado portugalense à crise do século XIV*. Coord. de Maria Helena da Cruz Coelho e Armando Luís de Carvalho Homem da *Nova História de Portugal*, dir. de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques. Lisboa: Editorial Presença, 1996, vol. 3, p. 490.

⁸ *Chancelarias Portuguesas. D. Duarte...* vol. I, tomo 2, p. 206.

⁹ ALMEIDA, Carlos Alberto Ferreira de – *Caminhos medievais...* p. 339. Recordemos, a este propósito, como são delicados e conflituosos estes “caminhos à água”, suscitando discussões e rivalida-

delimitam propriedades e que conduzem ao termo, como o velho caminho, em parte calçado, que leva de Barcos a Sabroso, em Tarouca, que ainda podemos observar em algumas secções subsistentes. Maria Helena Coelho fala-nos da “carreira” e de um “foro de carreira” que pode indicar a abertura de um novo caminho¹⁰. Este termo não é desconhecido no Douro. Em Baião fala-se do «vinho de carreira» e em Cambres em «vinho de so a carreira», o que poderá indiciar a localização de alguns vinhedos junto a caminhos recentemente abertos ou a simples trilhos. Caminhos que denunciam uma importância económica local, ao nível do pequeno negócio, da pequena produção, utilizados pelos almocreves e pequenos mercadores que os usam nas suas deabulações em busca do vinho de modestos produtores.

A documentação medieva, além de nos dar a conhecer os “passos” locais deixam-nos entrever a sua importância. As confrontações das propriedades e as inquirições indicam-nos caminhos velhos, novos, públicos ou de circulação condicionada. Falam de *malhadas*, usadas não apenas pelo gado, de *poldras* para atravessar pequenos cursos de água, de simples carreiros ou de direcções utilizadas por um tráfego mais alargado. Falam da relevância comercial de alguns deles chamando-lhes “caminhos do sal”, “do pescado”, “do pão” ou “da feira”. Testemunham, no fundo, o dinamismo ou a estagnação deste ou daquele lugar. Lugar dinâmico era, por exemplo, o Vau, junto do rio Balsemão. Quer a documentação da Quinta da Pacheca¹¹, quer a do Cabido e Bispado de Lamego aludem constantemente ao local. Por aí passava uma estrada, aí existia uma ponte medieval. Além disso, diversas condições naturais garantiam a prosperidade do sítio: o rio proporcionava pastos, campos de cereal e vinhedos; a sua corrente alimentava um conjunto de moendas documentadas pelo menos desde o início do século XII e algumas delas, verdadeiras peças patrimoniais, infelizmente arruinadas, ainda visíveis. Com estas condições naturais, com estes equipamentos e com acessibilidades favoráveis, o Vau era lugar incessantemente percorrido por pastores, trabalhadores dos campos e das vinhas, rendeiros, e almocreves; era aí que muitos se dirigiam levando o seu cereal e transformando-o em farinha; era, também, lugar de forte concentração fundiária, num sistema caracterizado pela pequena propriedade intensamente explorada.

O conhecimento do terreno e das soluções para vencer os obstáculos que ele

des que atravessam gerações e acabam, tantas vezes, em tragédia. As secções regionais da nossa imprensa continuam a dar notícias de disputas e mortes de homens por questões deste género.

¹⁰ COELHO, Maria Helena da Cruz – *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média (Estudo de história rural)*. Coimbra: Faculdade de Letras, 1983, vol. 1, p. 408. Neste trabalho, entre as p. 400 e 415, a Autora deixa-nos uma excelente panorâmica das vias de comunicação da zona centro e suas ramificações, com interesse directo para este estudo.

¹¹ Cujo primeiro volume acaba de ser editado: BARROS, Amândio Morais; LEAL, Paula Montes – *Os pergaminhos medievais da Quinta da Pacheca. I*. Porto/Lamego: GEHVID/Beira Douro – Associação de Desenvolvimento do Vale do Douro, 2001.

impunha perdiam-se quando o viajante abandonava terreno familiar, quando se embrenhava em percursos mais longos, naqueles a que Carlos Alberto Ferreira de Almeida classifica «*inter-paroquiais*»¹² e em ligações regionais. A travessia dos rios de maior caudal, por exemplo, complicava-se quando não existia uma ponte por perto. A tradição legou-nos uma imagem sugestiva, e arrepiante, da travessia do Douro internacional. Aí, onde o rio corre por entre «*profundos barrancos talhados a prumo na rocha viva*», os habitantes das redondezas, ao que parece, arriscavam ultrapassar aqueles abismos em cestos que deslizavam por cordas amarradas aos rochedos de um e outro lado¹³. Por outro lado, a viagem motivou a construção de albergarias e estalagens, tal como as pontes consideradas obras de Misericórdia, para acolhimento dos caminhantes. À rainha D. Mafalda, mulher de D. Afonso Henriques, atribuiu-se o projecto da primeira ponte – terá sido concluída? – sobre o Douro e uma série de obras destinadas a acolher e a facilitar o trânsito a quem circulava pelos passos adjacentes do Douro e do Tâmega.

Em 1314, a comenda de Poiares foi doada aos cavaleiros da Ordem de Malta com obrigação de estes erguerem pousadas para os peregrinos que por aí passassem. Tradicionalmente essa pousada localizar-se-ia na chamada “Casa da Torre”, no cimo da povoação.

Bem conhecida era a albergaria e passagem do Porto de Moledo, bem demonstrativa da articulação entre caminhos terrestres e fluviais, objecto de doações em 1258, 1273, 1295 e muitas outras pelo tempo fora. Estava intimamente ligada à barca de passagem aí existente; era o barqueiro que a mantinha e, de acordo com os estatutos, deveria partilhar com os passantes «*cama, e fogo, e sal, e agoa*». Desde a sua fundação, e principalmente desde o tempo de D. Dinis e D. Isabel, os administradores da barca (que era gratuita, *por Deus*) tinham também a seu cargo um hospital para pobres, peregrinos e romeiros, com diversas camas e rendas provenientes de certas propriedades a ele afectadas. Isso sucedia em muitos casos semelhantes. Citemos um deles que, apesar de fora do âmbito geográfico deste estudo, ilustra bem o valioso serviço social que estas albergarias e estalagens proporcionavam; na velha pousada de onde nasceu Albergaria-a-Velha, a seguinte inscrição sintetiza na perfeição a natureza e função destes institutos: «*Albergaria de pobres e passageiros da Rainha D. Thareia com 4 camas e 2 enxargois e esteiras, lume agoa, sal, fogo e cavalgadas e esmola e ovos ou frangos aos doentes*».

Mas as iniciativas destinadas a aliviar a jornada dos caminhantes não eram exclusivas da vontade de grandes personagens ou instituições e nem sempre con-

¹² ALMEIDA, Carlos Alberto Ferreira de – *Caminhos medievais...* p. 340.

¹³ PINTO, Joaquim Caetano – *Resende. Monografia do seu concelho*. Braga: Ed. do Autor, 1982, p. 186.

sistiam em grandes obras; por vezes, um pequeno gesto bastava. Ainda há pouco tempo, junto da fonte na estrada que vai de Covas do Douro ao Pinhão, havia um púcaro de barro aí colocado “desde sempre” pelo qual os que passavam bebiam. Não admira que Carlos Alberto Ferreira de Almeida saliente a estreita relação entre «*caminhos e Assistência*»¹⁴.

Os caminhos regionais inscrevem-se nouro tipo de exigências das populações: são trajectos de comércio e confundem-se, em elevado número de casos, com caminhos de peregrinação. A santuários locais, como o da Nossa Senhora da Teixeira, ou da “Cabeça Santa”, na zona de Moncorvo, regionais (mas com ligações mais alargadas) como o da Nossa Senhora da Lapa, junto à nascente do Vouga, próximo de Sernancelhe, ou internacionais como o de Santiago.

Uma vez que a religiosidade está em íntima ligação com os caminhos, uma das formas de conhecermos o traçado das antigas veredas é tentando fazer a cartografia das velhas capelas, ermidas e simples alminhas e cruzeiros da devoção popular; trata-se, ao fim e ao cabo, de descobrir aquilo a que poderíamos chamar os “itinerários da devoção”. Seria também importante fazer uma análise das visitas pastorais com vista à reconstituição de alguns dos troços viários mais percorridos. Recordemos que a diocese de Lamego se estendia e irradiava uma significativa influência por uma vasta região, abrangendo localidades numa e noutra margem do Douro¹⁵.

Pensamos que este é um assunto que requer grande reflexão e planeamento seguro na forma como deve ser trabalhado. A edificação de património – de todo o tipo de património – obedece a ritmos e a condicionantes históricas que devem ser tidas em conta e as cronologias devem ser bem demarcadas. Recordemos as profundas modificações produzidas na região a partir do século XVIII; a enorme expansão dos vinhedos, as receitas do vinho e a instalação das grandes explorações agrícolas, as quintas, foram motores dessa transformação eliminando muitos vestígios da realidade anterior que só poderá ser mais bem conhecida com o auxílio de ciências como a Arqueologia. Mas, para o período anterior a essa “época dourada” da região, há que distinguir e dimensionar de forma correcta as fases de ocupação do terreno e o volume construtivo. Cabe aqui assinalar a atracção por alguns eremitérios e a acção de mosteiros e entidades senhoriais na Idade Média, bem como o fervor religioso durante o século XVI, sobretudo em ambiente reformador pré e pós tridentino.

¹⁴ Para além do trabalho deste investigador, que temos vindo a citar, veja-se, do mesmo Autor, *Os caminhos e a Assistência no Norte de Portugal*. In «A Pobreza e a Assistência aos Pobres na Península Ibérica durante a Idade Média: Actas das 1^{as} Jornadas Luso-Espanholas de História Medieval». Lisboa: I.A.C., 1973, p. 39-57.

¹⁵ Não esquecendo, como é evidente, a influência das dioceses de Braga e do Porto na margem direita do rio.

O que nos faz regressar a Nossa Senhora da Lapa. A história deste santuário começa da seguinte maneira:

«DE CERTAS RELIGIOSAS DE TRANCOSO E
UMA MENINA CHAMADA JOANA,
de Nossa Senhora da Lapa.

Muitos mosteiros de religiosas houve em nosso Portugal antes que nele entrassem os mouros, dos quais um esteve pera a parte de Trancoso, no lugar de Cismiro, aonde hoje está uma ermida chamada Nossa Senhora do Mosteiro, sinal que era mui pobre, pois o tempo até agora não lhe pôde tirar o nome, que somente nos ficou. Destruiu Almançor, mouro cruelíssimo, e passou pela espada suas religiosas, mas não temos o nome de nenhuma, nem há cousa mais a nosso intento que estar não mui longe dali um monte chamado de Almançor, por se haver a ele retirado este mouro.

É tradição que deste mosteiro das freiras de Cismiro tiraram os cristãos, por causa dos mouros que tudo destruíam, a mui devota imagem de Nossa Senhora da Lapa e a puseram aonde depois alcançou este nome, porquanto foi achada entre quatro pedras notáveis no ano de mil e quatrocentos e noventa e oito por uma menina chamada Joana, do lugar de Quintela vizinho, donde está agora a imagem da mesma Senhora. Era esta menina muda e guardava o gado, senão quando Deus foi servido que achasse a imagem que dissemos e, por ser muito pequena, metia-a dentro na cesta em que tinha sua ordinária refeição, ocupando-se em a enfeitar como podia, gastando nisso algum tempo, e, como a mãe desse uma vez com ela e a visse embebecida em vestir a imagem a par do fogo, levada de indignação, sem olhar o que fazia, tomou-lha pera a deitar no fogo, ao que acudiu a menina com um brado, dizendo que o não fizesse, e subitamente lhe foi restituída a fala e a mãe se viu com a mão e braços secos, de maneira que os não podia mover e, gritando com espanto do que lhe acontecera, concorreu gente ao lugar de Quintela, em que a menina vivia, e guiados por ela chegaram à lapa onde a imagem fora achada e, posta em seu lugar, restituiu-se a mão e braço da mãe em seu antigo vigor, concorrendo dali em diante a gente dos lugares comarcões e até agora resplandece em muitos milagres. Ainda que não sabemos das virtudes desta menina, é bastante fundamento pera nos não esquecermos dela haver sido instrumento pera termos em nosso Portugal a Virgem Nossa Senhora da Lapa, por quem Nosso Senhor nos faz contínuas mercês, o qual seja louvado eternamente. Amen»¹⁶.

Uma história, como se pode ver, idêntica a muitas outras divulgadas pelos

¹⁶ ANJOS, Fr. Luís dos – *Jardim de Portugal*. Ed. de Maria de Lurdes Correia Fernandes. Porto: Campo das Letras, 1999, p. 112.

manuais de piedade um pouco por todo o Ocidente europeu. O lugar atraiu de imediato inúmeros crentes que aí deixavam muitas esmolas. Cerca de cinquenta anos depois do aparecimento da imagem, pensou-se edificar uma igreja, tendo em conta os inúmeros milagres creditados à Senhora da Lapa. Com Trento num impasse, com os avanços da reforma protestante e conseqüente crise religiosa, tornava-se imperioso empreender obras que relançassem o prestígio da Igreja de Roma. D. Manuel de Noronha, bispo de Lamego, logo que tomou posse da cadeira episcopal (em 4 de Outubro de 1551), empenhou-se pessoalmente na edificação de um templo condigno – que antecedeu o santuário hoje existente – em tempo por ele classificado como «*de tão pouca devoção*»¹⁷.

O prestígio deste santuário e a sua proximidade a itinerários em direcção a Santiago de Compostela, tornam-no um dos concorridos centros religiosos “subsidiários” da catedral galega. Como acontecia com outros, por toda a Europa, ligados ao “Caminho”, eram em grande número aqueles que não se importavam de fazer um desvio (que podia ser complicado) para os visitar e aí obter a graça que esperavam do Apóstolo¹⁸.

Pelo Douro corriam vários eixos destes “caminhos de Santiago”. Referenciemos dois percursos. O primeiro “iniciava-se” em Escarigo e seguia até Lamego. Pelo meio passava-se por terras como Figueira de Castelo Rodrigo e Castelo Rodrigo (com eventual desvio, quando fosse necessário recobrar forças, para o convento de Santa Maria de Aguiar), Pinhel (depois de atravessado o Côa), Trancoso (com ramal para Marialva e Longroiva), Moreira de Rei, Sernancelhe (com a já referida romagem à Senhora da Lapa), Moimenta da Beira, Mondim da Beira (com ramal para Sul em direcção a S. João de Tarouca e para Norte em direcção a Salzedas e Ucanha) e, antes de Lamego, a possibilidade de uma passagem em S. Pedro de Balsemão. Quanto ao segundo percurso, iniciado no mesmo lugar de Escarigo ou, mais vulgarmente, em Castelo Rodrigo, conduzia a Chaves por duas direcções: ou percorrendo diferentes localidades que contornam a zona fronteiriça como Barca de Alva, Freixo de Espada à Cinta, Santiago, Miranda do Douro, Bragança e Vinhais; ou

¹⁷ Ver apêndice documental. D. Manuel de Noronha, membro da família dos Câmaras, indigitado para integrar a delegação portuguesa ao concílio de Trento (1542-1563), foi bispo de Lamego entre 1551 e 1569; para além da obra a que nos vimos referindo a ele se deve a conclusão do claustro da Sé de Lamego (1557, de acordo com a lápide que leva o seu nome), a renovação do muro Norte e a construção da galeria alta. A ele se deve também a construção, no mesmo claustro, de três capelas: a de S. Nicolau, ao centro, a de Santo António, à direita e a hoje desaparecida capela de S. João Baptista, no lado esquerdo, sendo esta última destinada à sua sepultura. Ainda na Sé, deve-se-lhe o levantamento do corpo de sinos que encimam a poderosa torre medieva. Sobre a vida e obra deste prelado ver COSTA, M. Gonçalves da – *História do bispado e cidade de Lamego*. Lamego, 1979, vol. 2, p. 35, 39, 561.

¹⁸ A mesma prática é documentada no chamado “caminho francês”; Rocamadour, também com largo prestígio entre nós, era “desvio” habitual para todos os romeiros a caminho de Santiago.

seguindo por Almendra, Castelo Melhor, Vila Nova de Foz Côa, Pocinho, Torre de Moncorvo, Adeganha, Macedo de Cavaleiros, Mirandela e Valpaços.

4. Como os peregrinos, os mercadores e restantes viajantes, estavam sujeitos a outros entraves. As restrições à circulação eram vulgares um pouco por todo o lado. «*Não se podia passar por certos caminhos, quer por proibições de posturas locais, quer por interdição determinada pelo próprio rei. Não por capricho, entenda-se, mas a fim de canalizar o trânsito de pessoas e de mercadorias para certas localidades, em detrimento de outras. Isto, quer em rotas terrestres, quer em rotas fluviais*»¹⁹. Mas havia quem desafiasse estas determinações. A fuga às estradas reais ou públicas por parte de almocreves, por exemplo, acontecia quer pelas más condições das mesmas, quer pela tentativa de evitar o pagamento de taxas de circulação. Conhecedores do terreno, sempre que podiam usavam atalhos e veredas, o que provocava a ira dos proprietários e dos concelhos que os acusavam de danificar as culturas.

Vejamos alguns exemplos. Em primeiro lugar, a barca de Moncorvo. Localizava-se perto da capela de Nossa Senhora da Veiga, mais um lugar de concorridas peregrinações. Pelo foral de D. Afonso Henriques, posteriormente confirmado por D. Dinis, obrigava-se todos aqueles que lá se dirigissem, provenientes de Freixo e de Muxagata, a passar por Foz Côa. Disposição semelhante foi aprovada em relação a Britiande e Sernancelhe, sinal da importância das vias de comunicação para o desenvolvimento destas localidades. Enfim, também no reinado de D. Dinis, a pedido do concelho de Britiande, decide-se que todos quantos seguissem de Lamego em direcção a Ucanha e vice-versa transitassem pelo caminho que atravessava essa terra, «*senã que os filhassem por descaminhados*», a fim de o lugar ser melhor povoado²⁰.

Uma das estradas de maior trânsito era a que ligava Lamego a Trancoso (e esta vila à Guarda). Sernancelhe, como já sabemos, contava-se entre os lugares por ela atravessados. Mas, em meados do século XIV, os viajantes, sobretudo os vendedores ambulantes, abstinham-se de passar na terra: ou porque o caminho não estivesse em condições aceitáveis ou para fugir ao pagamento de direitos. O concelho queixou-se a D. Afonso IV usando um argumento forte – e recorrente: que a vila «*se despobraua, por quanto os camjnhantes que vijnam de Lamego e hiam pera Trancoso leixauam de hir pella strada do corpo da villa e faziam caminho pellas aldeas do termo*». O rei atendeu-os e determinou que os juizes da vila aplicassem penas a quem não cumprisse o estipulado. Sem resultado. Meio século depois

¹⁹ MARQUES, A. H. de Oliveira – *Portugal na crise dos séculos XIV e XV*. Lisboa: Editorial Presença, 1987, p. 93.

²⁰ Sobre estes exemplos ver COSTA, M. Gonçalves da – *História do bispado e cidade de Lamego*, p. 527-528.

(1407), a mesma vila reafirmava, junto de D. João I, que «os que ueem de Lamego e uãao pera o dicto lugar de Trancoso pasam pella [...] aldeia do Grajal, que he do termo da dicta villa de Cernancelhe e que se uãao pella Ribeira de Tauora que som quatro legoas per monte hermo». Numa preocupação que dificilmente poderemos considerar genuína, as autoridades de Sernancelhe comunicavam «que os que per hi uãao Recebem per uezes mujtos malles e dāpnos que lhes fazem em a dicta Ribeira de Tauora, assy de Roubos como de mortes de homens que se em ella fazem». Mas, no fundo, o que pretendiam era que os caminhantes «viessem pello corpo da dicta villa» para que ela fosse «mjlor pobrada». O rei da “Boa Memória” sancionou esta pretensão. Com a seguinte condição: «que o concelho da dicta villa faça apostar e correger alguum pedaço de maaõ caminho se o hi ouuer de guisa que os que per el vierem possam por el bem andar»²¹.

A questão não ficava por aqui. Em 1412 entrava em cena um poderoso interveniente, que viria a alterar os dados do problema: nada menos que o marechal do reino, Gonçalo Vasques Coutinho, que «tem huma aldeia sua que Jaz na Ribeira de Tauora a que chamam Rio de Mel, a qual he herma e que sua vontade he pouralla e que esto nom pode elle fazer saluo dandolhes nos lugar que duas stradas que per a beira da dicta aldeia uãao, que nom uãao mais longe della que hum tiro ou dous de besta». A decisão não podia ser mais clara: «que daqui em diante nehuas pessoas de qualquer stado e condiçom que nom seiam ousados de correrem saluo per camjnho que for per a dicta aldeia de Rio de Mel sob pena de pagar qualquer que per hi for os nossos encoutos de vj ssoldos que mandamos que paguem». Curioso é o facto de o marechal ser obrigado a «apregoar esto ataa oyto legoas pellas comarcas arredor pera as gentes saberem o camjnho per onde ham andar»²².

Problema idêntico afectava Torre de Moncorvo em 1498. O teor de um artigo dos capítulos especiais da vila apresentados a D. Manuel é bem revelador da articulação dos caminhos com as barcas de passagem²³, com a geografia dos postos fiscais e com a tentativa de promoção de alguns povoados. Vejamos:

²¹ ANTT – Chancelaria de D. João I, liv. 3, fl. 94-94v. Sobre este caso, ver MORENO, Humberto Baquero – *Alguns documentos para o estudo das estradas medievais portuguesas*. Sep. da «Revista de Ciências do Homem». Série A, vol. 5 (1972) p. 5-6 (a transcrição do documento encontra-se nas p. 16-17).

²² ANTT – Chancelaria de D. João I, liv. 3, fl. 140-140v. Humberto Baquero Moreno estudou este caso no trabalho citado na nota anterior, p. 6-7, e transcreve o documento na p. 17.

²³ De acordo com o recenseamento de Teodoro de Matos, o Douro está à cabeça dos rios portugueses em número de barcas de passagem. Isso explica-se pela densidade populacional e demonstra o número de passos, caminhos e estradas e, em última análise, a grande intensidade de movimento. Este tipo de estruturas era garante de uma circulação perpendicular muito forte, uma vez que todas as barcas, como acontecia, por exemplo, no concelho de Resende, têm ligações com estradas. MATOS, Teodoro de – *Transportes e Comunicações em Portugal, Açores e Madeira (1750-1850)*. Ponta Delgada, 1980, p. 265. Pensamos, de qualquer modo, que estes dados, apesar

«Outrosy senhor de tempo antiguo a dicta villa tem seu foral e outros titulos per escrituras serem defesos huum caminho que vay pellos montes da Barca do Doyro que se chama o porto do Seyxo pera o Peredo soamente toda beesta que pella dicta barca passa venha pella estrada postar aa dicta villa. E hos que per o dicto caminho defeso fossem descaminhassem. E asy descaminhassem os que forem achados andarem pella Rybeira do Savor e pello caminho de Val de Pia que sam caminhos defesos por vyrem aa dicta [villa] portar por hy pagarem vosos direitos. E como quer que ho dicto Fernam Vaaz de Sam Payo alcaide moor da dicta tem e arrenda os vossos direitos reaaes da lugar e licença a alguuas pessoas que possam andar pello dicto caminho do Peredo. E manda recadar a portajem na aldea Daios o que he todo em deffraudamento da dicta villa e privilegios e liberdades della.

Pedem a Vossa Alteza que mande ao dicto Fernam Vaaz que tal licença pera passarem pelos caminhos defesos nam dee sob certa pena, porque he deffraudamento da dicta villa e seus privilegios que per seus merecimentos lhe foram dados pellos Reys antepassados. E neesto nos fara Vossa Alteza muyta mercee.

Ao qual capitolo respondemos que avemos por bem e mandamos que ho dicto alcaide moor nam possa dar semelhantes licenças salvo teendo pera ello nosso poder e auctoridade. E yssso meesmo provysão asygnada por nos»²⁴.

5. É tempo de concluir. No Douro viajou-se. Não apenas pelo rio, a principal artéria da região, mas usando também restos de vias romanas, caminhos medievais e modernos e estradas abertas pela *Companhia*. Viajou-se pelos mais variados motivos. Muitos fizeram-se mercadores ambulantes e a estrada era o seu mundo. Nas suas deslocações cruzavam-se com cavaleiros e camponeses, com vagabundos e peregrinos. Com muitos peregrinos. Normalmente a pé, em demanda dos grandes santuários ou das pequenas mas milagrosas ermidas e igrejas, com pouco ou nada de seu, levando como auxiliar o bordão que se tornará o

de não se afastarem muito do panorama medievo e moderno, merecem análise cuidada. Para os séculos XV e XVI é provável que tenhamos de acentuar essas ligações perpendiculares – embora tenhamos de ter sempre em atenção o volumoso trânsito pelo rio que aqui não tratamos – mas com circuitos diferentes em relação aos estudados por este investigador. Recordemos que o percurso entre Amarante e Mesão Frio ganha particular relevância apenas desde meados do século XVIII; fazia-se esse percurso pela chamada *estrada pombalina* ou *estrada da Companhia* assim designada pois a sua abertura deve-se à instituição que tutelava a agricultura duriense desde meados dessa centúria. Sant’Anna Dionísio descreve-a como «*rude e sinuosa e requer circulação prudente*», principalmente a descer; as subidas, mais descansadas, das íngremes ladeiras de Padronelo, da Reboreda e da Teixeira, demoravam horas «*que davam tempo de sobra aos viandantes para dormir*». Era por essa grande estrada que passavam diligências e carroções, bem como a maior parte dos transportes do Alto Douro para o Porto. In *Guia de Portugal*. 3ª ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1995. Vol. 5: Trás-os-Montes e Alto-Douro, p. 285.

²⁴ ANTT – *Chancelaria de D.Manuel*, liv. 31, fl. 123v. Idem, *Além Douro*, liv. 1, fl. 11v, publicado por ALVES, Francisco Manuel (Abade de Baçal) – *Memórias Arqueológico-Históricas do Distrito de Bragança*. Porto: Afrontamento, 2000. Tomo 4, p. 300-304.

símbolo do viajante. O homem deslocou-se. Deslocou-se em direcção às povoações vizinhas ou aos dinâmicos centros do litoral ou da fronteira com Castela. Aos centros de devoção que o povo consagrou, em busca de cura para as maleitas do corpo ou do espírito. Usou pontes e barcas para passar os rios, matou a sede nas vendas ou nas barcas taberneiras, descansou à sombra de um salgueiro ou aqueceu-se ao fogo de uma qualquer albergaria ou estalagem. Inquietou-se nas encruzilhadas, pontos que o imaginário povoava de incertezas. Fez comércio, trocou experiências e saberes. Por estradas alcandoradas nos montes, serpenteando ao sabor do relevo, vendo o rio correr mais em baixo, enfrentou os calores estivais e os rigores do Inverno contribuindo, de forma decisiva, para fazer a terra.

APÊNDICE DOCUMENTAL

1551. Novembro. 2. Lamego – *Extracto de carta de D. Manuel de Noronha, bispo de Lamego à Rainha, no qual se alude à intenção de construir uma igreja no lugar da romagem de Nossa Senhora da Lapa.*

ANTT – *Corpo Cronológico*, parte 1ª, maço 87, documento 14.

«[...]

[fl. 1v]

Item a romagem de Nossa Senhora da Lapa he aqui neste bispado e vay ainda em crescimento e continuamente a y concurso de gente; desejo eu que se fizesse a igreja por que ha ai esmolas pera isso e eu tambem ajudarey por minha parte e por que a hay deferença entre o vigairo da igreja e o rector e abade dela e não se pode concertar escrevo eu a El Rey que Sua Alteza me faça merce de hũa provisão em que mande ao vigairo que das ofertas que tem em sua mão se faça a igreja por mynha ordenança e desta maneira me parece que se podera fazer por que o mesmo vigairo que tem as ofertas he disso contente e isto he muyto serviço de Nosso Senhor e de Nossa Senhora pois em aquele lugar em tempo de tão pouqua devação quis amostrar que nom falecem milagres se ha fe e devação não falecer por tanto

[fl. 2]

beijarey as mãos de Vossa Alteza quere-lo lembrar a El Rey de maneira que me mande a provisão.

[...]».

Fernando Peixoto *

A Casa do Douro como resultante do movimento associativo da vitivinicultura duriense

1. A SITUAÇÃO ECONÓMICA NO INÍCIO DA DÉCADA DE TRINTA

A criação da Casa do Douro surge num contexto económico complexo e difícil.

Criada em 1932, a Casa do Douro foi a resultante de uma vontade colectiva que vinha muito de trás. Há muito que a Lavoura duriense sentia a necessidade de organizar-se para poder responder às crises cíclicas que a vinham caracterizando. Ora, a situação económica do País no início dos anos Trinta, afectava de forma particularmente dolorosa a viticultura duriense.

A Ditadura que dará origem ao Estado Novo surge em Portugal pouco antes do célebre *crash* bolsista de 1929, mas logo depois terá que confrontar-se com a realidade da «Grande Depressão».

Se para a Indústria portuguesa o impacto da Depressão foi de curta duração, assistindo-se mesmo a uma certa recuperação nos inícios dos Anos Trinta, já as actividades do *import/export*, bem como a agricultura, foram sectores bem mais penalizados. Isso explica que em 1931 o desemprego na agricultura representasse aproximadamente 40% do total de desempregados do país, com reflexos, também, na região duriense. E se há uma certa redução do desemprego entre 1931 e 1932 (essencialmente por causa da Campanha do Trigo, que proporcionou, nos campos do Sul, um aumento no recrutamento da mão-de-obra), os números começam de novo a subir em 1934, mantendo-se praticamente estáveis até ao final da década¹.

Mesmo assim, no nosso País o *choque* foi muito menos intenso que na maioria dos outros países afectados. Os reflexos dessa *Depressão* «foram (em Portugal)

* Investigador do GEHVID.

¹ ROSAS, Fernando – *O Estado Novo nos Anos Trinta (1928-1938)*. Lisboa: Estampa, 1996, p. 108.

dos mais fracos de todos os países europeus»². Tal deveu-se, indubitavelmente, à pouca importância do nosso comércio externo no contexto mundial coevo.

Os vinhos, juntamente com a cortiça e as conservas constituíam então os principais produtos de exportação. É certo que a descida dos volumes de exportação não foi alarmante, dada a escassa concorrência internacional neste tipo de produtos. Mas os preços reflectiram efectivamente quebras significativas³. E foi o que aconteceu ao sector do vinho do Porto.

2. O MERCADO DO VINHO DO PORTO E A CRISE DE 1929

Embora com menores reflexos, também o sector do Vinho do Porto foi um dos que sentiu as consequências da Grande Depressão de 1929. Assistiu-se então às primeiras intervenções do Estado corporativo no sector produtivo mais ligado à exportação e, no caso concreto do sector do vinho do Porto, à criação das estruturas que pretendiam controlar e disciplinar as relações entre os vários parceiros do sector, desde logo reflectindo-se na criação da Casa do Douro (1932), do Grémio dos Exportadores e do Instituto do Vinho do Porto (1933), instituindo-se uma política de preços mínimos, facilitando o crédito e disciplinando a concorrência.

Mesmo assim, o volume de exportações do vinho do Porto sofreu importantes alterações, decaindo entre 1930 e 1933, para atingir uma ligeira recuperação em 1934, ao mesmo tempo que as receitas sofriam também uma queda: o seu preço baixa 238\$00 em pipa nos preços para a exportação, entre 1929 e 1933⁴.

Quadro 1 – Volume de exportações e sua variação (1929-1934)⁵

Ano	Export. (em hl)	Variação (hl)	% Relativa a 1929
1929	455,7		
1930	441,8	-13,9	96,95
1931	451,4	- 4,3	99,06
1932	416,3	-39,4	91,35
1933	359,3	-96,4	78,85
1934	371,6	-84,1	81,54

² MARQUES, Alfredo – *Política económica e desenvolvimento em Portugal (1926-1959)*. Lisboa: Livros Horizonte, 1988, p. 50.

³ ROSAS, Fernando – *O Estado Novo nos Anos Trinta (1928-1938)*, p. 95.

⁴ MARTINS, Conceição Andrade – *Memória do Vinho do Porto*. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, 1990, p. 244.

⁵ MARTINS, Conceição Andrade – *Memória do Vinho do Porto*, p. 117.

É verdade que a recessão nas exportações atingiu mais os vinhos comuns que o vinho do Porto, cujas quebras foram bem menos acentuadas.

A tudo isto deverá ainda juntar-se as manobras de muitos exportadores que colocavam os seus vinhos nos mercados externos a preços bastante inferiores ao permitido, deste modo dificultando uma verdadeira protecção do produto além-fronteiras.

A Grã-Bretanha era ainda, na década de Trinta, o principal mercado do Vinho do Porto. No entanto, também ele sofreu quebras substanciais, tal como o da França e o da Alemanha. Porém, exceptuando a França, assiste-se a uma ligeira recuperação em 1933, denunciando inequivocamente o abrandamento dos efeitos da crise de 1929.

Quadro 2 – Volume de exportações (em litros) (1929-1934)
Principais Mercados

Países	1931	1932	1933	Total
Grã-Bretanha e Irlanda do Norte	23 518 030	16 982 130	17 573 145	58 073 305
França	12 222 043	16 886 930	9 358 035	38 467 008
Alemanha	1 041 479	969 259	1 028 386	3 039 124
Restantes Países	8 361 078	6 798 041	7 733 404	22 892 523
Exportação Total	45 142 630	41 636 360	35 692 970	122 471 960

FONTE: Arquivo do IVP. Carta do IVP para o GEVP, de 21 de Março de 1934.

Vê-se, por este quadro, que a França é o único mercado que não recupera em 1933, situação que irá alterar-se com a assinatura do Tratado de Comércio Luso-Francês. De facto, vão multiplicar-se as queixas e os boicotes dos sindicatos franceses. A agravar este panorama, proliferavam os casos de exportadores que, violando a lei, colocavam naquele mercado os seus vinhos a preços inferiores aos que estavam estipulados, quando não procuravam mesmo exportar vinhos de fraca qualidade que, por várias ocasiões, foram interceptados pela fiscalização do Instituto do Vinho do Porto.

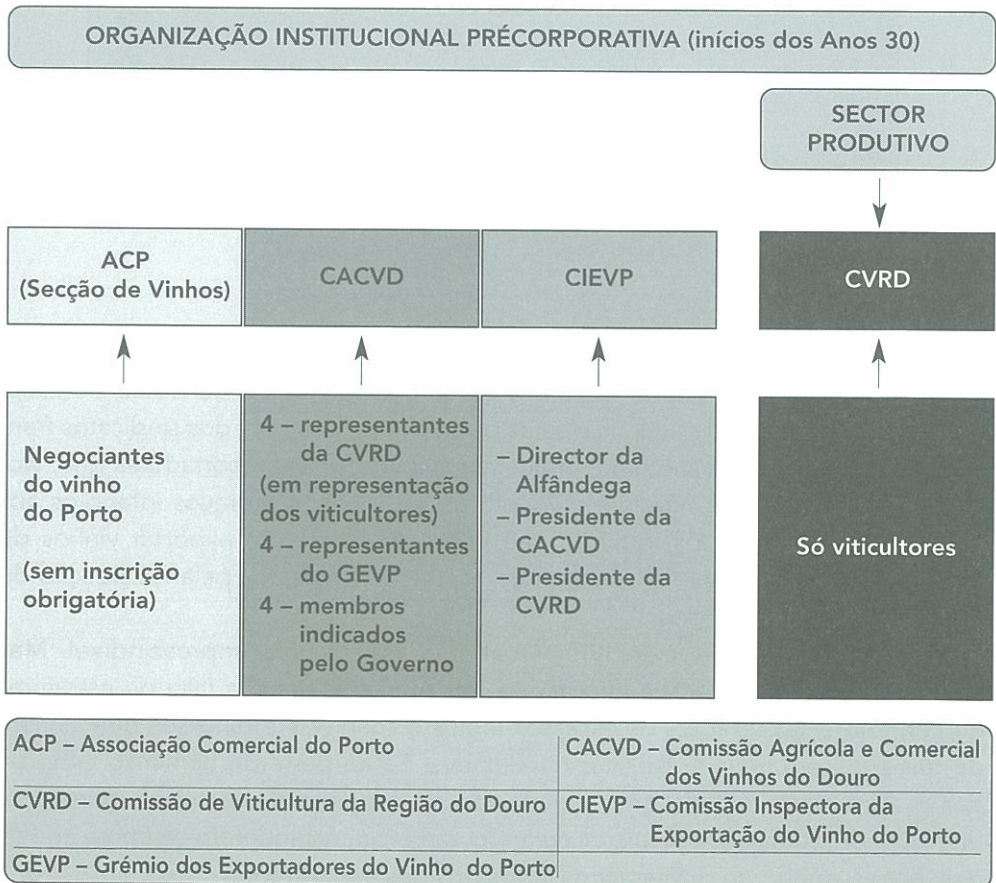
O papel disciplinador do IVP percebe-se assim como imprescindível. Mas salienta-se igualmente a sua impotência nos primeiros anos: a falta de estruturas de controlo e fiscalização, os escassos meios disponíveis e os vícios que vinham de trás explicam muitas das suas debilidades. Se da parte do comércio exportador há uma clara vontade de superintender no conjunto do sector, da parte produtiva há desconfianças seculares contra o comércio, estendendo-se agora ao IVP, por vezes suspeito de privilegiar os interesses dos exportadores.

A nova orgânica está longe de garantir as condições que permitam esbater estas desconfianças. E o triângulo corporativo vai defrontar-se, nos Anos Trinta, com um panorama complexo de inter-relações, muitas vezes conflituosas e que só a força de um regime totalitário permite encobrir ou atenuar. Assim, multiplicam-se os conflitos, as exposições, os protestos. A desconfiança decorria, sem dúvida, das tradições do negócio directo, muitas vezes concretizado sem regras e aproveitando situações cíclicas de aflição dos pequenos produtores.

3. A ORGANIZAÇÃO INSTITUCIONAL PRÉ-CORPORATIVA

A organização institucional do sector, nos inícios dos Anos Trinta, baseava-se essencialmente na herança das reformas legislativas de 1907-1908, com as alterações (pouco significativas) que a República lhe foi introduzindo.

Quadro 3



Integravam esta organização a *secção de vinhos da ACP* – Associação Comercial do Porto, onde estavam inscritos (sem carácter obrigatório) os negociantes do vinho do Porto; a *Comissão Agrícola e Comercial dos Vinhos do Douro*, criada em 1908 e composta por quatro representantes da Comissão de Viticultura da Região do Douro em representação dos viticultores, quatro representantes do Grémio dos Exportadores de Vinho do Porto e outros quatro membros indicados pelo Governo; havia ainda a *Comissão Inspectoral da Exportação do Vinho do Porto*, criada pelo Decreto de 16 de Maio de 1907⁶. Tratava-se, na essência, de um organismo com a função de regular o sector comercial e assumia já competências que mais tarde viriam a caber ao GEVP e ao IVP.

O sector produtivo estava organizado em torno da CVRD – *Comissão de Viticultura da Região do Douro*, criada pela Lei de 18 de Setembro de 1908, exclusivamente constituída por viticultores e sem dúvida a mais forte em termos de capacidade de intervenção, sobretudo a partir da legislação promulgada por Antão de Carvalho, quando ministro da Agricultura, em 1921.

De facto, a CVRD, constituída apenas por produtores, detinha importantes funções de auto-administração da região, estendendo a sua competência às áreas de Gaia, Porto e Leixões, de regulação e disciplina, na produção como no comércio.

Em 1932, a CVRD detinha ainda os exclusivos da distribuição do álcool e da aguardente importados para toda a região Norte, possuía uma Câmara de Provadores e podia proibir a exportação de vinhos que não fossem aprovados pelos especialistas daquela Câmara. Controlava as existências mínimas e a limitação da capacidade de exportação. Com funções de regulação administrativa, sobretudo assentes na certificação e fiscalização, sem personalidade jurídica e de cariz monoprofissional (o que significava, na prática, não poder regulamentar a acção dos comerciantes, por não serem seus associados), os seus poderes estavam no entanto manietados pela impossibilidade de intervenção ao nível dos escoamentos da produção, da fixação dos preços ou do apoio financeiro aos seus associados.

O Decreto de 1926 que criara o Entrepasto de Gaia, estabelecia que fosse a CVRD a responsável pela fiscalização e pela delimitação da sua área, embora com a cooperação da Associação Comercial do Porto. Mas no ano seguinte e satisfazendo as reivindicações e os protestos dos exportadores – que não reconheciam aos viticultores a necessária competência para exercerem a fiscalização – a legisla-

⁶ Integrada pelo director da Alfândega do Porto e por dois funcionários; pelo Regulamento de 1918 a sua composição altera-se, mantendo-se a presidência do director da Alfândega, mas agora acompanhado dos presidentes da CVRD e da Comissão Agrícola e Comercial dos Vinhos do Douro, além dos dois funcionários; em 1921 conhece o seu formato final, mantendo-se a presidência do director da Alfândega, acompanhado dos presidentes da CVRD e do Grémio dos Exportadores e ficando apenas um funcionário.

ção passou a contemplar a inclusão dos exportadores na administração do Entrepósito, retirando aos viticultores a participação exclusiva num órgão criado especificamente para eles. Além disso, a legislação impunha ainda o armazenamento em Gaia dos vinhos destinados ao comércio, o que significava, na prática, o fim da exportação directa do Douro.

4. A CRIAÇÃO DA FEDERAÇÃO SINDICAL DOS VITICULTORES DA REGIÃO DO DOURO «CASA DO DOURO»

Esta era, em síntese, a frágil situação do sector no início dos anos Trinta.

Em 1932, os efeitos da crise internacional repercutiam-se ainda na região duriense de forma particularmente activa. Sem meios para assistir financeiramente os seus associados, a CVRD via-se impotente para responder às múltiplas solicitações dos viticultores e às dificuldades decorrentes das quebras na exportação, da degradação dos preços, da falta de escoamento do vinho do produtor e da falta de estruturas de controlo tanto da produção como do comércio. A CVRD sentia-se incapaz perante a fragilidade organizativa dos próprios produtores, perante a desvalorização constante dos seus produtos e, conseqüentemente, das suas propriedades. E igualmente impotente para travar as fraudes e controlar o próprio mercado clandestino das aguardentes e das entradas de vinhos de outras regiões.

Impunha-se uma profunda reestruturação e as vozes durienses erguiam-se em coro de indignação, exigindo medidas rápidas e eficazes. A economia do vinho tinha de ser governada por quem sabia o que queria. Uma das soluções seria a de constituir sindicatos vitícolas de filiação obrigatória que se agrupariam numa federação, capaz de organizar e disciplinar o sector vinhateiro, disciplinando a produção e o comércio, assegurando o escoamento e garantindo preços mínimos de aquisição.

Estas reivindicações vinham já de trás, quando em 1929 o «movimento dos paladinos», apoiado nos Sindicatos Agrícolas, nas Câmaras locais e na Comissão de Viticultura do Douro (presidida por Antão de Carvalho) apresentou um projecto de «Lei de Salvação do Douro»⁷. Dois anos depois, com a situação a agravar-se e no decurso de uma visita de Nuno Simões⁸ ao Douro, Carlos Amorim (que virá

⁷ PEREIRA, Gaspar Martins – *Casa do Douro*. In BARRETO, António, dir., «Dicionário de História de Portugal – Suplemento (1924-1974)». Porto: Figueirinhas, p. 241-243.

⁸ Em 1919, Nuno Simões apresentara no Parlamento, elaborado em colaboração com Torcato Magalhães e outros «paladinos», um projecto que veio a materializar-se na Lei 881, de 16 de Setembro de 1919. Aí se previa já a instituição de um serviço de fiscalização do comércio dos vinhos do Porto, em Gaia, designado “Casa do Douro”, com sede no Porto e sob a direcção da Comissão de Viticultura, a qual via nesta mesma lei contemplado o reforço dos seus poderes.

logo depois a liderar o Sindicato Agrícola de Favaiois) e outros «paladinos» voltam a falar sobre o projecto de uma “Casa do Douro”, como organização associativa dos durienses destinada a superar as dificuldades crescentes dos viticultores numa época marcadamente de crise. A eles se juntarão desde logo os Sindicatos Agrícolas de Barqueiros e de Santa Marta de Penaguião, desencadeando-se um movimento de esclarecimento e debates, para os quais são convidadas eminentes personalidades. Contudo, só virá a realizar-se uma única conferência, dadas as proibições do Administrador do Concelho de Alijó. De uma reunião prevista para fins de Dezembro de 1931 e igualmente proibida, resultou um documento subscrito pelos Sindicatos de Favaiois, Barqueiros e Santa Marta de Penaguião, no qual se incumbia a Comissão de Defesa do Douro de elaborar um documento com as principais reivindicações a apresentar ao Governo⁹.

Entretanto, são as próprias Câmaras Municipais que se associam ao movimento dos viticultores e se reúnem no Pinhão, em 22 de Março de 1932, a convite da Câmara de S. João da Pesqueira, com a presença de muitos viticultores, para reclamarem «a necessidade da sindicalização e da elaboração de um Estatuto de molde a solucionar não só o problema vitivinícola duriense como o das outras regiões»¹⁰.

De uma reunião na Régua efectuada em 2 de Junho, resulta a proposta para a criação de uma *Adega Regional do Douro*, sediada na Régua mas com «instalações de fabrico e armazenagem em vários pontos da Região do Douro, podendo também adquirir armazéns no Entrepasto de Gaia»¹¹.

Em 17 de Julho deste ano (1932), um grupo de «paladinos» integrado por figuras da região, com destaque para Júlio Vasques, Antão de Carvalho, Artur Pinto Ribeiro, Armando Amaral e Duarte Roboredo, que formavam a «Comissão de Defesa do Douro», após reunião efectuada no Pinhão, em 22 de Março anterior, enviou ao Governo (Salazar tomara posse como Primeiro Ministro em 5 de Julho) uma representação com críticas à CVRD e propondo já a criação de uma “Casa do Douro”, um organismo interprofissional, que seria «formada por [...] lavradores e negociantes, com a superior direcção do Estado, ao qual fosse confiada a fiscalização das aguardentes e dos vinhos de exportação»¹².

Todavia, embora aprovada no Parlamento, esta Lei não chegou a ter execução (v. SALGADO, Arménio – *Panorama económico do vinho do Porto na actualidade*. «Anais do Instituto do Vinho do Porto». Vol. 2 (1942) p. 189.

⁹ AMORIM, Carlos – *Fundação da Casa do Douro: subsídios para a sua História*. Favaiois: Adega Cooperativa de Favaiois, 1991, p. 28-29.

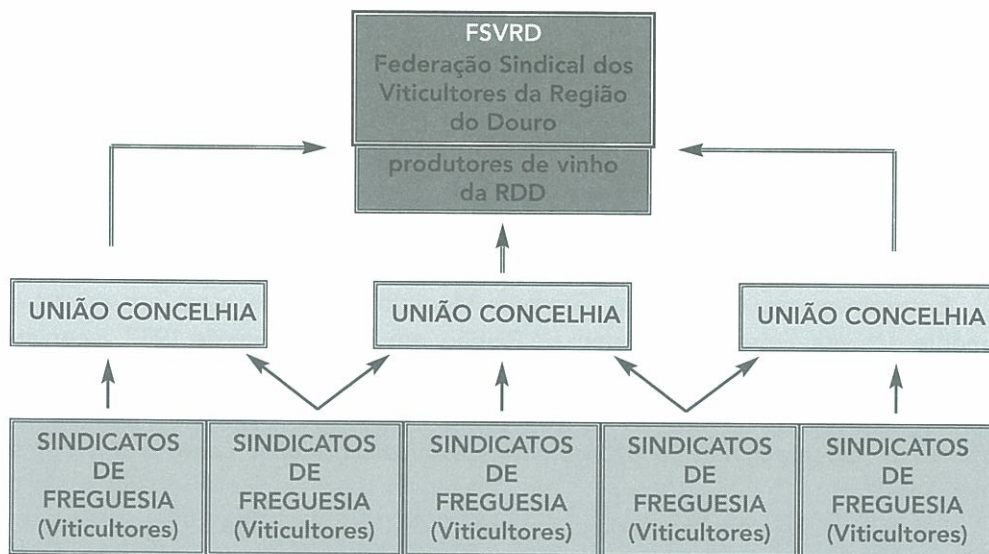
¹⁰ Ibidem, p. 31.

¹¹ Cit. por MOREIRA, Vital – *Nas origens da Casa do Douro*. Porto: GEHVID, 1996, p. 20. (Cadernos da Revista «Douro – Estudos & Documentos»).

¹² Excerto da “representação”, publicada n.º «A Região Duriense», de 24 de Julho de 1932.

Quadro 4 – Linhas essenciais do projecto organizativo para a viticultura da RDD.
(Projecto Diploma apresentado em 21 de Agosto de 1932
pela Comissão de Defesa do Douro)

ESQUEMA ORGANIZATIVO



COMPETÊNCIAS ESSENCIAIS DA FEDERAÇÃO

1. Fixar as quantidades de vinhos que devem ser beneficiados em cada ano e autorizar a respectiva beneficiação;
2. Operar o escoamento anual dos vinhos não beneficiados;
3. Fixar anualmente os preços mínimos dos vinhos da respectiva colheita;
4. Adquirir e fornecer toda a aguardente necessária para a beneficiação e tratamento dos vinhos, bem como os artigos necessários à manutenção dos assalariados;
5. Promover as vendas dos vinhos regionais;
6. Organizar e executar o financiamento aos viticultores;
7. Exercer a fiscalização da produção e comércio de vinhos, de forma a garantir a sua genuinidade;
8. Proceder à propaganda e à repressão de fraudes no País e no estrangeiro;
9. Condicionar e fiscalizar as novas plantações e enxertias;
10. Fixar os salários mínimos dos operários de ambos os sexos por trabalhos agrícolas;
11. Criar caixas locais de previdência operária;
12. Fundar asilos, creches, maternidades, sanatórios e bolsas escolares para os operários e seus filhos, à medida que os fundos associativos o permitam*.

* Projecto de diploma apresentado ao Governo pela «Comissão de Defesa do Douro», em 21 de Agosto de 1932.

Em 31 de Julho foram aprovadas as bases da organização, numa reunião efectuada na Régua, onde se reclamava já a «*sindicalização obrigatória dos viticultores durienses*» na instituição que viesse a ser criada e cujas atribuições eram, entre outras, a de «*promover as vendas junto do comércio exportador [e] evitar o aviltamento dos preços*», bem como a fixação dos preços mínimos para os vinhos da região, responsabilizando-se ainda pelo «*exclusivo fornecimento da aguardente para o benefício dos vinhos*», garantindo «*a genuinidade do produto e sua defesa*» e promovendo a «*propaganda e repressão de fraudes no País e no estrangeiro*»¹³.

Em 21 de Agosto, num comício realizado em Alijó, Antão de Carvalho, Camilo de Moraes Bernardes Pereira e José Joaquim da Costa Lima apresentam já as *linhas essenciais* do que deveria ser o *projecto organizativo da viticultura da região*, preconizando a criação de *sindicatos de freguesia*, agrupados em *uniões concelhias*, sob a cúpula de uma *Federação Sindical dos Viticultores da Região do Douro*, igualmente conhecida como «*Casa do Douro*», constituída por «*produtores de vinho da respectiva zona demarcada [...] proprietários, arrendatários ou parceiros*»¹⁴. Esta organização sindical deveria ser *completamente autónoma face ao Estado* e caberia à Federação assumir uma série de competências que lhe permitissem, de facto, coordenar e disciplinar a economia vinhateira.

O projecto, sem dúvida ousado, não poderia passar, como não passou, sem substanciais alterações. Os protestos do sector comercial não se fizeram esperar. Esta proposta de estatutos ia mesmo ao ponto de preconizar uma intervenção e um controlo determinante em todo o sector vinhateiro e atingia fortemente os interesses do comércio. A ACP logo protestou junto do Governo e este acabou por satisfazer algumas das reivindicações dos comerciantes, além de impor ainda uma forte tutela do Estado sobre a organização da Federação Sindical, sobretudo reservando para si a nomeação da Direcção e impondo um delegado do próprio Governo com direito a vetar todas as decisões quer da CD, quer das restantes organizações sindicais.

Para o comércio exportador não era admissível a criação «*à custa dos seus sacrifícios, pelos desembolsos que terá de efectuar, de um fundo para propaganda e repressão de fraudes [...] que será administrado pela Casa do Douro*»¹⁵, nem concordava que pudesse ser concedida à CD a prerrogativa de poder exportar directamente os seus vinhos. No dizer da ACP, isto violaria direitos adquiridos e não se podia ignorar o facto de ser no Porto e em Gaia que o vinho adquiria o

¹³ Cf. PEREIRA, Gaspar Martins – *Casa do Douro*. In BARRETO, António, dir., «Dicionário de História de Portugal. Suplemento (1924-1974)».

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ Excerto do texto da «Representação da ACP contra o Projecto de Estatutos da CD (14-9-1932)», transcrito por MOREIRA, Vital – *Nas origens da Casa do Douro*, p. 38-42.

seu nome «e sempre, em todos os tempos, foi Gaia ou Porto que lhe serviram de entreposto»¹⁶. O comércio entendia as pretensões da CD como tentativas de se imiscuir num sector que não lhe pertencia. A estas réplicas respondia, sempre, a CD com novas propostas e a polémica, acesa, durou mesmo para além da publicação do Decreto n.º 21.883, de 18 de Novembro de 1932 que, finalmente, instituiu a Federação Sindical dos Viticultores da Região Demarcada do Douro («Casa do Douro»), mas subvertendo, de facto, os princípios associativo e representativo tão caros aos membros da Comissão de Defesa do Douro.

Em 10 de Abril de 1933, o Diário do Governo publica os diplomas de criação do Grémio dos Exportadores de Vinho do Porto (Decreto n.º 22.460) e do Instituto do Vinho do Porto (Decreto n.º 22.461).

Nascia assim a primeira pedra do edifício institucional corporativo. A CD não lograra obter uma parte fundamental dos seus intentos (a possibilidade de comercialização e de exportação directa do Douro), via-se condicionada por uma forte participação da tutela estatal, com representantes do Governo presentes na Direcção e na Câmara Sindical, bem como na liderança da própria fiscalização. E a partir de 1940 o Governo passou mesmo a nomear, além do seu delegado, também o presidente e o vice-presidente da Direcção.

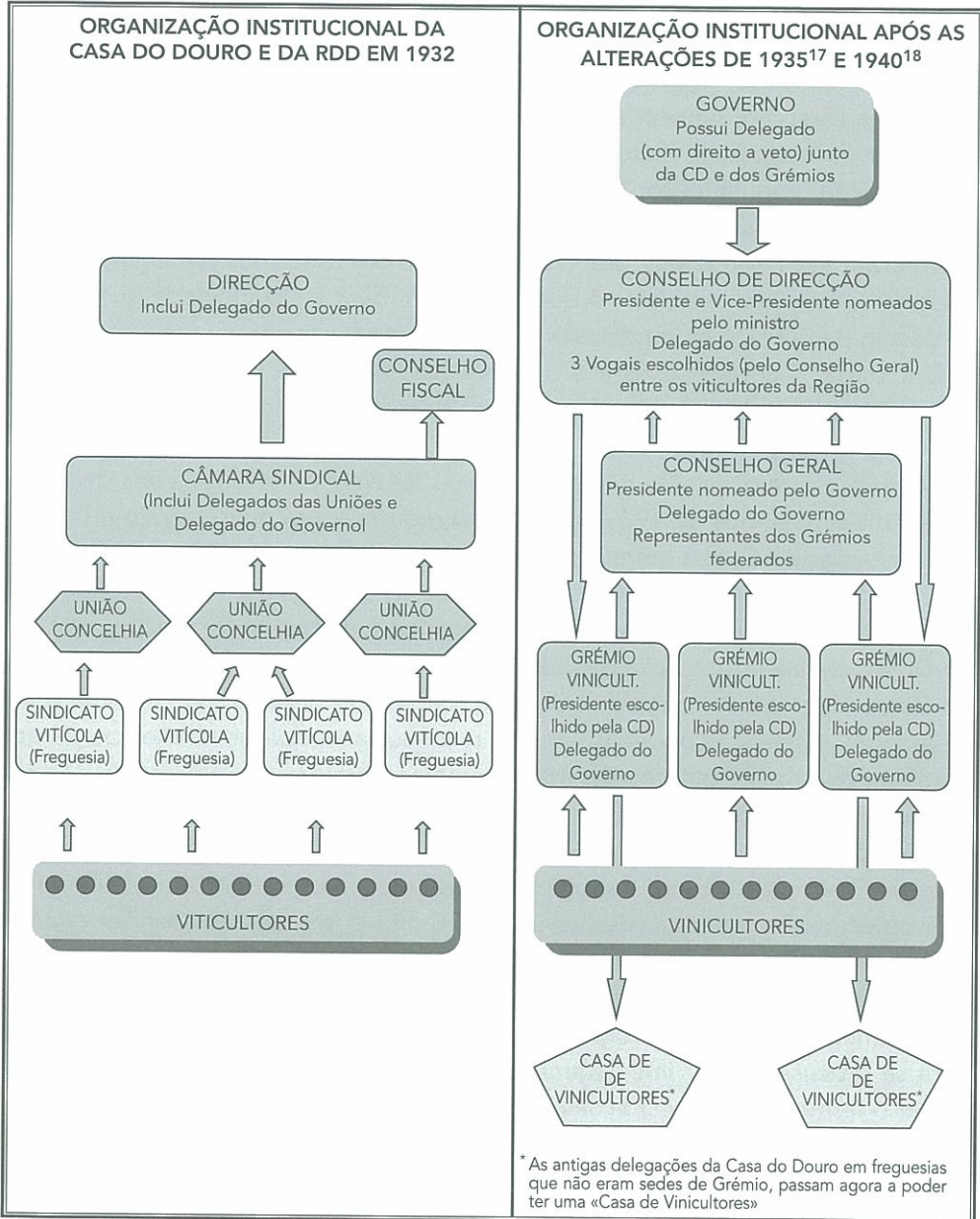
Mas pela primeira vez aparecia uma organização susceptível de pôr alguma ordem num sector carente de controlo e disciplina. E, não menos importante, os viticultores possuíam agora a sua própria organização, capaz de defender a qualidade e de contribuir para o controlo dos preços e do mercado. A região do Douro possuía, finalmente, um novo sistema de auto-regulação por que há tanto tempo se batia, capaz de limitar a produção, regular a oferta e a degradação dos preços, fixando preços mínimos para a compra ao lavrador, garantindo o escoamento dos vinhos que ficavam sem comprador, controlando o circuito da aguardente e proporcionando o crédito aos produtores.

Todavia, o carácter *sindical* da Federação, característico das organizações de trabalhadores reunidos nos sindicatos vitícolas, desapareceu em 1935 (Decreto-Lei n.º 24.948, de 10 de Janeiro de 1935), para dar lugar à Federação dos Viticultores da Região do Douro (FVRD), enquanto os sindicatos cederam o lugar aos *grémios de viticultores*, estes sim, adaptados já aos desígnios corporativos que tendiam a transformar a Casa do Douro numa organização de empresários e patrões.

A Federação, como os grémios, eram agora definidos como *organismos corporativos* (art.º 4º). A Casa do Douro tornava-se uma *federação de grémios* de base concelhia (substituindo-se assim a anterior organização assente nas uniões concelhias e nos sindicatos de freguesia) e às funções de regulação e disciplina

¹⁶ «Segunda representação da ACP contra o projecto de estatutos da CD (13-10-1932)», transcrito por MOREIRA, Vital – *Nas origens da Casa do Douro*, p. 80-83.

Quadro 5



¹⁷ Decreto-Lei n.º 24.948, de 10 de Janeiro de 1935.

¹⁸ Decreto-Lei n.º 30.408, de 30 de Abril de 1940.

económica, acresciam ainda as incumbências de regular e disciplinar as relações de trabalho. O Estado intervinha agora, de forma determinante, na escolha dos dirigentes da CD e esta, por sua vez, controlava os dirigentes dos grémios, tornando-os, na prática, dependentes daquela. Era tal o controlo governamental que a primeira Direcção, nomeada pelo Governo em Dezembro de 1932 e presidida por Artur de Magalhães Pinto Ribeiro, deixou as suas funções logo em Maio do ano seguinte, enquanto um Delegado do Governo assumia plenos poderes até Julho desse ano, altura em que surge uma nova Direcção, presidida pelo major José Xavier Vaz Osório. Mas, até 1936, nenhuma das Direcções conseguiu cumprir integralmente o seu mandato, o que demonstra bem a instabilidade que se vivia na gestão da CD face às imposições governamentais.

Em suma, o autogoverno e a natureza associativa da CD saíam fortemente debilitados desta reestruturação e cada vez mais dependentes do poder todo poderoso do Estado corporativo.

Mesmo assim, o sistema não estava ainda totalmente adaptado aos desígnios corporativos. Os anos de 1939 e 1940 vêm promover um novo arranjo institucional que atinge a CD e os grémios, através dos diplomas que se sucedem¹⁹.

E no preâmbulo do Decreto n.º 30.408, de 30 de Abril de 1940, reconhece-se desde logo que *«a lavoura não tivera até hoje no funcionamento efectivo da Casa do Douro aquela intervenção que não pode deixar de lhe competir»* e que a Casa do Douro tinha de se enquadrar de uma forma mais harmoniosa com *«os lineamentos do sistema corporativo»*. Isto é, reconhecia-se que os direitos de participação anteriormente outorgados aos viticultores extravasavam aquilo que a lógica corporativa estava disposta a admitir. Em suma, decretava-se um verdadeiro recuo em relação ao modelo inicial: *«... Haviam-lhe sido outorgados direitos tão latos que, por irem além do que as realidades do momento consentiam, nunca puderam objectivar-se em situações concretas. E não é isto de surpreender quando nos recordamos de que a Federação dos Vinicultores da Região do Douro se constituiu e recebeu o seu estatuto primitivo quando não estavam ainda lançados os lineamentos do sistema corporativo. Assim era quase certa e fatal a tendência para se procurar atingir imediatamente o que só poderia, em boa lógica, representar o termo final de uma evolução, lenta mas segura, realizada à medida que a lavoura fosse adquirindo a plena consciência dos seus interesses reais e assimilando as noções primárias da nova ordem económica e social. Assim, deu-se o que não poderia deixar de dar-se: sucederam-se as situações transitórias, de autêntica suspensão do regime corporativo, e a organização viveu sob tutela, à margem de toda a participação da lavoura duriense, que nunca exerceu o seu*

¹⁹ O Decreto-Lei n.º 30.248, de 30 de Dezembro de 1939 e o Decreto-Lei n.º 30.407, de 30 de Abril de 1940.

direito teórico de autodirecção. Pretendeu-se com a promulgação do decreto-lei n.º 30.248 criar um sistema de justo equilíbrio em que se garanta aos produtores a representação a que têm pleno direito, sem prejuízo da posição que não pode deixar de ser reservada ao Estado, quando se trata de assegurar o funcionamento de uma organização de importância tão capital [...]».

Mantinha-se e reforçava-se, pois, a forte intervenção estatal na gestão da CD e assim, deu-se o que não poderia deixar de dar-se: sucederam-se as situações, adequavam-se as suas incumbências às competências próprias de um organismo corporativo, e às funções entretanto transferidas para o Instituto do Vinho do Porto, pela sua lei orgânica (Decreto-Lei n.º 26.914, de 22 de Agosto de 1936), com destaque para a perda da possibilidade de fixar os quantitativos do vinho a beneficiar bem como a determinação dos preços de compra dos vinhos, que agora competiam ao IVP. Também a celebração de contratos colectivos de trabalho passava para os grémios, a quem competia «ajustar com os organismos competentes contratos colectivos de trabalho, fazendo fiscalizar o cumprimento das respectivas disposições»²⁰.

As amplas funções de regulação do vinho do Porto, inicialmente cometidas à Casa do Douro, foram-se esbatendo lentamente, à medida que o regime corporativo se ia consolidando. Com a criação do IVP, tornado agora o “árbitro” das relações entre o comércio e a lavoura, a CD foi cedendo funções e competências, configurando um modelo institucional que perduraria, sem alterações significativas, até bem depois da queda do regime em 1974.

CONCLUSÃO

Nascida para servir os interesses da Lavoura duriense, a Casa do Douro viu-se, primeiro em 1935 e depois em 1940, amputada de muitas das suas principais prerrogativas.

Durante vários anos vão sentir-se ainda os efeitos das dúvidas de muitos durienses face à política governamental que acusam de privilegiar o sector exportador.

É um facto que o Governo vai controlar com mão forte a Casa do Douro. Todavia, sobrarão ainda homens capazes de manterem a chama da luta pela defesa dos interesses da Lavoura.

São disso exemplo, entre outros, a edificação do edifício Sede, finalizada em 1944. Passo a passo a Casa do Douro vai encontrando ela própria as condições que lhe permitem cumprir muitas das suas funções, disciplinando o sector produ-

²⁰ Art.º 9º, n.º 7 do Decreto n.º 30.408.

tivo, apesar dos anos conturbados que vão suceder-se até à década de sessenta. E mesmo quando se pretendeu absorver a organização da viticultura duriense no esquema geral da organização corporativa da lavoura (com efeito, punha-se o problema da coexistência de grémios da lavoura indiferenciados com a existência simultânea dos grémios agrícolas especializados), logo o Conselho de Direcção, em acta de 17 de Junho de 1946, defendeu que a absorção dos grémios de viticultores por grémios da lavoura indiferenciados «*seria inconveniente para os interesses morais e materiais do Douro, que beneficia há séculos de legislação e regime especial, que lhe não convém abandonar, por lhe ser vital*»²¹. Isto porque, na região, a organização corporativa da lavoura assentava basicamente na viticultura.

Pode e deve reconhecer-se a incapacidade da Casa do Douro (obviamente por razões políticas) em manter o modelo inicial concebido pelos «paladinos», em servir de «*motor do associativismo dos viticultores durienses capaz de promover o desenvolvimento regional*»²², mas seria injusto não reconhecer a sua luta constante em defesa da denominação de origem, nomeadamente através desse monumento ímpar que foi a constituição do cadastro vitícola realizado entre 1937 e 1945 e que conheceu sucessivas revisões (1946-1956, 1957-1970) e sobre o qual foi possível criar-se um novo sistema de benefício apoiado no “método da pontuação” desenvolvido pelo Engenheiro Agrónomo Álvaro Moreira da Fonseca.

Poderíamos apontar-se ainda muitas outras acções da Casa do Douro na defesa dos interesses da Região. No entanto, gostaríamos ainda de salientar o papel importantíssimo desenvolvido pela Casa do Douro no desencadeamento do plano de criação de Adegas Cooperativas, iniciado pelo Conselho Geral logo em 1949, e que foi finalmente aprovado pelo Ministro da Economia em 16 de Abril de 1953²³.

Em 12 de Setembro de 1974 era publicado o Decreto Lei n.º 443/74, determinando a extinção dos organismos corporativos dependentes do Ministério da Economia e definindo que tanto as funções como o património quer do GEVP, quer da CD, seriam integrados no IVP.

É certo que o corporativismo conhecia já a agonia final, mas a prevista extinção da Casa do Douro não veio a verificar-se e o modelo corporativo iria manter-se no sector praticamente até 1995.

Desde 1974 sucederam-se os diplomas e as propostas de reorganização do sector do Vinho do Porto e da Região Demarcada do Douro. Os “apetites” cen-

²¹ Cf. MOREIRA, Vital – *O Governo de Baco*. Porto: Edições Afrontamento, 1998, p. 130 e 92.

²² PEREIRA, Gaspar Martins – *Casa do Douro*. In BARRETO, António, dir., «Dicionário de História de Portugal. Suplemento (1924-1974)».

²³ ALMEIDA, Abel José Maria de Carvalho Osório d’ – *O movimento cooperativo da Região Demarcada do Douro*. In «Jornadas Vitivinícolas». Lisboa: Anais da Junta Nacional de Vinhos, 1962, vol. 2, p. 9-17.

travam-se sobretudo em torno da Casa do Douro e da força que este órgão dos viticultores representava.

Em 1995, finalmente, surge um novo modelo institucional, com a criação da CIRDD. Mas isso é outra história, mais recente, que ultrapassa já os limites desta exposição.

Paradigma da resistência e da tenacidade, a luta pela manutenção da Casa do Douro é bem o reflexo da força hercúlea dos homens que durante séculos desbravaram as encostas do Douro, transformando declives e fragas numa das mais belas paisagens construídas pela Humanidade.

M. A. López Martínez *

R. Ocete *

M. A. Pérez Izquierdo *

El impacto antrópico sobre las poblaciones de vid silvestre: características sanitario-agronómicas y aprovechamiento de este recurso

RESUMEN

La vid silvestre, *Vitis vinifera* L. subesp. *sylvestris* (Gmelin) Hegi, es un parental dioico de las variedades de cultivo, que constituye un importante recurso fitogenético a conservar. Pese a ello, la mayor parte de las poblaciones europeas de dicha subespecie que aún se conservan se encuentran amenazadas por la actividad humana. Los distintos tipos de agresiones antrópicas se analizan en el presente trabajo, en el que, asimismo, se exponen toda una serie de características sanitarias y agronómicas de las poblaciones de esta subespecie. Además, se recogen toda una serie de usos tradicionales de las parras labruscas.

PALABRAS CLAVE: destrucción, estado sanitario, recurso fitogenético, usos tradicionales, *Vitis vinifera* L. subesp. *sylvestris* Gmelin (Hegi).

1. PREÁMBULO

La vid silvestre europea, *Vitis vinifera* L. subespecie *sylvestris* (Gmelin) Hegi, es un parental dioico de las variedades de cultivo, que son hermafroditas, y pertenecen, en su gran mayoría, a la subespecie *Vitis vinifera sativa*. No obstante, algunas variedades pertenecen a especies norteamericanas o bien son híbridos productores directos entre éstas y algunas variedades europeas.

En el caso de las parras silvestres europeas, los ejemplares masculinos se caracterizan por tener racimos con flores masculinas puras, mientras que los femeninos poseen flores femeninas con estambres reflejos no funcionales.

Dioscórides (siglo I) se refiere a los pies de ambos sexos de la vid silvestre con estas palabras:

«Una que jamás perfecciona sus uvas, sino que siempre las deja en flor, cuyo fruto se dice enanthe, (oin.anqh) literalmente, flor de vino. Y la otra, que las acaba de madurar, produciendo ciertos granos pequeños, negros y de sabor estípico».

En la obra de Laguna (1570) puede leerse este curioso párrafo, que hace una especie de parangón entre la vid silvestre y cultivada y los habitantes del medio rural y de la ciudad:

«Ansi como los villanos y rústicos difieren de los que moran en las ciudades, no en alguna sustancial cosa, sino solamente en las muy agrestes costumbres, por haber sido criados sin disciplina, ni más ni menos difiere la vid salvaje de la doméstica, no por otro respecto, sino porque aquesta fue cultivada por mano e industria de los hombres y aquella nació y creció de por sí...»

Dentro de la investigación vitícola, en los últimos años, se ha venido resaltando la importancia de conservar los parentales silvestres de las variedades de cultivo, así como aquellas variedades tradicionales de cada región que paulatinamente han caído en desuso, con el fin de poder atajar en el futuro el problema derivado de la erosión genética en las variedades de cultivo (Charrier, 1991). Además, los ejemplares silvestres pueden servir para regenerar determinados tipos de ecosistemas naturales agredidos por la acción antrópica.

Según la clasificación realizada por Linneo la *Vitis sylvestris*, llamada vulgarmente vid silvestre o labrusca (Lázaro 1896), constituye una especie diferente de la *Vitis vinifera*, como puede observarse en Linneo (1785). Clemente y Rubio, personaje al que se puede considerar el padre de la ampelografía moderna española, en 1807 indicaba que los ejemplares encontrados por él en La Algaida (Sanlúcar de Barrameda, Cádiz) eran muy similares a los descritos en Austria por Jacquin entre 1781-93.

Hegi (1925) estimó que tanto las vides cultivadas como silvestres pertenecían a la misma especie. Esta última nomenclatura es la seguida por la mayor parte de los autores en la actualidad.

En Europa, el taxón que nos ocupa encuentra su mejor representación en la Cuenca Mediterránea. No obstante, algunas poblaciones llegan a penetrar en Europa Central y Oriental por las riberas de los ríos Rin y Danubio y de sus cauces tributarios (Zohary y Hopf, 1994). La población existente en el parque de la ciudad de Ludwigshafen constituye la localización más septentrional de esta subespecie de vid (49° 28' N). El trabajo de Kleeberger (1940), del que se inserta



Figura 1. Portada del trabajo de KLEEBERGER, (1940) sobre la protección de la vid silvestre en el Stadtpark de Ludwigshafen.

parte de su primera página, realizado en plena II Guerra Mundial, constituye unos de los escasos testimonios sobre la protección de las parras silvestres (Figura 1).

El estudio multifactorial llevado a cabo por ARNOLD (1999) con datos de 168 localizaciones, situadas entre el delta del Danubio (Rumanía) y España, ha demostrado la gran amplitud ecológica que presenta esta subespecie de vid. No obstante, la mayoría de sus poblaciones se encuentran formando parte de las comunidades riparias de los bosques de ribera (Pirone, 1995). Éstos se desarrollan en torno a corrientes de agua y constituyen unas formaciones vegetales azonales, situadas entre los cauces y la vegetación climática propia de cada lugar. Dentro de la Península Ibérica, las poblaciones de vid son particularmente frecuentes en el seno de las denominadas alisedas mesomediterráneas (Alcaraz et al., 1987; Rivas-Goday, 1964), cuando éstas se encuentran bien conservadas.

Menos numerosas son aquellas poblaciones que se desarrollan en zonas coluviales muy húmedas (Cordillera Cantábrica, Alpes y Jura) o en parajes de suelo arenoso con la capa freática muy somera (Entorno del Parque Nacional de Doñana), e, incluso, en zonas de playa, como es el caso de las de Saturarán y Zarauz (Guipúzcoa).

La primera llamada de atención sobre la regresión sufrida por las poblaciones de la vitácea objeto de este trabajo fue dada por Issler (1938). En el mismo se pone de manifiesto que la mayor amenaza para la supervivencia de las poblaciones silvestres la constituye la propia acción humana, como se desglosa a continuación.

La importación de vides de procedencia norteamericana, que trajo como consecuencia la llegada de la filoxera y de enfermedades fúngicas, como el oídio y el mildiu, procedentes de Norteamérica, tuvieron cierta incidencia sobre la reducción de sus poblaciones (Arnold, 1999). De hecho, sobre las infestaciones causadas por el homóptero en las mismas, existen una serie de observaciones, realizadas en Francia por Saint Pierre, que aparecen recogidas en la obra de De La Blanchère (1876). Posteriormente, las investigaciones llevadas a cabo por Ocete y Lara, (1994) pusieron de manifiesto que los ejemplares silvestres, pese a ser sensibles al homóptero, presentaban una mayor capacidad de tolerancia que la vinífera tomada como testigo, la variedad Palomino fino del Marco del Jerez. El grado de tolerancia en los plantones silvestres infestados artificialmente exhibía los valores 7/9 (Necrosis poco extendida, delimitada a la zona cortical/Lesiones locales, picaduras), mientras que los correspondientes a Palomino fino 1/3 (Necrosis penetrante en el centro del cilindro central/Necrosis penetrante en el cilindro central, delimitada en parte), según el Código de la OIV (1983).

El uso de especies norteamericanas como portainjertos para regenerar el viñedo devastado por la filoxera hizo que, de nuevo, el comercio fuera la causa de pérdida de varias poblaciones, ya que la especie *Vitis riparia* Michaux ha desplazado de las riberas a la vid silvestre autóctona de ciertos ríos, como son el Danubio y el Tisza, en Hungría (Ocete et al., 2000; Terpó, 1976) y en Rumanía (Arnold, op. cit.).

En España, las recientes limpiezas de las riberas de ríos, como las efectuadas dentro de los Parques Naturales de Aracena y Picos de Aroche (Huelva) y el de la Sierra de Grazalema (Cádiz) han provocado la pérdida de numerosos ejemplares, algunos ya con varias decenas de años. En Navarra, las obras de acondicionamiento de las riberas de dicho río en Estella han destruido la práctica totalidad de los ejemplares situados entre la Iglesia del Santo Sepulcro y el camping.

La población situada en las faldas del Castillo de Cote, próximo a la localidad sevillana de Montellano, ha desaparecido por completo, víctima de continuados incendios y vertidos de áridos de una cantera contigua. Asimismo, en Navarra, los trabajos de mejora del trazado de las carreteras próximas al curso del río Ega, principalmente la N-111, han provocado la desaparición completa de las poblaciones del Molino de la Peña, en Marañón y de las proximidades del Puente de Arquijas. Esta última era una de las poblaciones mejor conservadas en Europa, y fue estudiada por Arnold (op. cit.). Lo mismo ha sucedido con las recientes obras llevadas a cabo en las carreteras litorales de Guipúzcoa, como puede verse en la figura 2.

Como en el caso anterior, en el Departamento francés de Los Pirineos Atlánticos, las poblaciones, descritas por Ocete et al. (1995a), se encuentran bastante menguadas, debido al acondicionamiento y mejora del trazado de las carre-

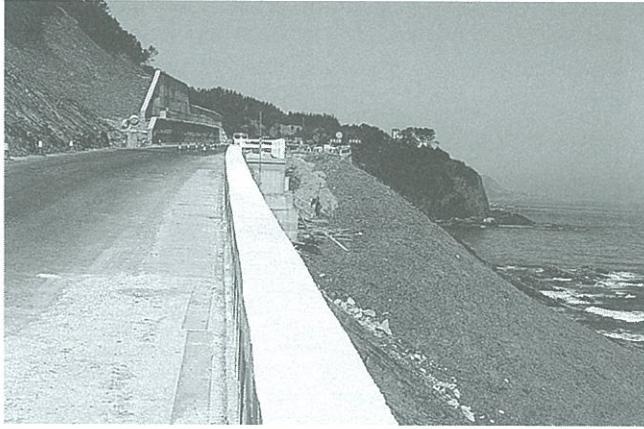


Figura 2. Obras de consolidación en la carretera de la cornisa cantábrica entre Deva y Motrico (Guipúzcoa).

teras del País Vasco. Como ejemplo de ello, en 1995 existían 21 parras en las cunetas de la carretera que une las localidades de Hasparren y La Bastide Clairance, pero en la actualidad solamente queda un único pie de planta.

En Portugal, la prospección de los bosques de ribera de distintos ríos y arroyos de los concelhos de Évora, Reguengos de Monsaraz y Mourão (Alentejo) ha permitido la localización de dos poblaciones. La primera de ellas en las orillas de la Ribeira Brava, cerca de la aldea de Valverde, dentro del concelho de Évora, que ya fue referida por Ocete et al. (1995b), y que contaba entonces con 12 pies de planta, de la que solamente se conservan la mitad. La segunda, con 33 ejemplares, se asienta sobre ambas márgenes del Río Guadiana, en un tramo situado entre los 150 y 700 m de distancia respecto al Puente del Guadiana, en los concelhos de Reguengos de Monsaraz y Mourão (Ocete et al, 1999a). Esta última población pronto será sepultada por las aguas, tras la construcción del pantano de Alqueva.

En Suiza, antes de la Segunda Guerra Mundial aparecían localizadas 14 poblaciones (Arnold, op. cit.), de las que actualmente sólo se tiene constancia de una, situada cerca de la ciudad de Martigny, en el cantón de Valais. En opinión del último autor citado, la intervención humana en los bosques coluviales y aluviales, la expansión de la actividad industrial en los valles, como en el correspondiente al río Ródano, y de los viñedos cultivados, han puesto en peligro de extinción a esta subespecie en la Confederación.

En Alemania, la vid silvestre se encuentra dentro del Libro Rojo de las especies protegidas. En este país, la principal causa destructora de sus poblaciones fueron los trabajos de canalización del Rhin, efectuados antes de la II Guerra Mundial,

En la Sierra de Cazorla, el mosto de uvas tintas ha servido para colorear vinos blancos (Ocete et al., 2000 a), porque el mosto o vino de la vid silvestre es de buena capa (tinto bien marcado), con una dotación polifenólica alta, que mejora su conservación, y presenta una elevada concentración de antocianos, que denotan que la uva silvestre tiene una vocación tintorera potente, como pusieron de manifiesto los análisis que aparecen en Ocete et al. (2000 b). Además, como queda reflejado en la obra de Quer (op. cit.):

«Las Uvas de la Vid silvestres son estípicas, y suelen mezclarse sus racimos y flores en el mosto para comunicar al Vino mayor duración, y un cierto sabor raspante, agradable al gusto, y confortativo del estómago».

Lógicamente, el aporte del fruto silvestre servía para disminuir el pH del mosto, al aumentar el contenido de ácidos, facilitando una buena conservación del vino, mientras que los volátiles contenidos en las flores conferían a la mezcla un aroma afrutado.

Como se ha comentado en el preámbulo, el problema de la erosión genética provoca una reducción de la agrobiodiversidad, es decir, de la base genética sobre la que actúa la selección natural, pudiendo hacer aumentar la vulnerabilidad de los viñedos frente a nuevos cambios ambientales o a la aparición de nuevas plagas y patógeno. ¿Qué hubiese ocurrido si se hubieran destruido todas las especies de vid americana...?.

El problema se agrava por el hecho de que, dentro de cada variedad, sólo un número muy corto de clones, considerados idóneos en un momento dado, y que han sido seleccionados por sus caracteres agronómicos y organolépticos, y obtenidos tras un proceso de limpieza de virus (Gray y Meredith, 1992; Szegedi, 1995), son los que se comercializan.

Debe señalarse que en las poblaciones estudiadas por Ocete et al. (1999 b y 2000 c) nunca se han encontrado síntomas de ataque de la filoxera, probablemente debido a los periodos de encharcamiento y/o textura del suelo. Y que en cuanto al resto de las plagas y patógenos, la vid silvestre suele mantener un buen nivel de tolerancia/resistencia, que varía dentro de los ejemplares de una misma población. Entre otras características agronómicas interesantes se encuentran la elevada capacidad de las raíces al encharcamiento, su resistencia a la clorosis férrica en suelos con elevados niveles de caliza activa, su resistencia a las heladas y la elevada producción de racimos de los ejemplares masculinos y de algunos femeninos.

Por tanto, las citadas características podrían ser aprovechadas para emprender futuros programas de mejora de las variedades de cultivo, máxime cuando buena parte de la investigación se está encaminando hacia la Producción Integrada de Uva.

Deberían de realizarse experiencias en suelos húmedos (carentes de filoxera), sobre el empleo de vides silvestres como patrón, dado su vigor y capacidad de resistencia al encharcamiento, a la caliza activa y a los hongos responsables de la podredumbre de la raíz. Asimismo, podrían, también, evaluarse determinados portainjertos obtenidos por hibridación con especies americanas.

Como el mosto de las bayas silvestres tiene bastante acidez total. En las regiones vitícolas meridionales, donde se tiene el problema de que los mostos tienen poca acidez y, por tanto, se les añade ácido tartárico, podrían hacerse experiencias enológicas sobre la sustitución de dicho compuesto por mosto de variedades silvestres susceptibles de ser cultivadas, ya que dichas bayas no tienen gusto "foxe". Dicho carácter organoléptico es el responsable de limitar el empleo de ciertas variedades americanas en programas de mejora varietal (Alleweldt y Possingham, 1988).

Desde el punto de vista meramente conservacionista, el material vegetal preservado en bancos de germoplasma podría multiplicarse convenientemente en vivero y/o en cultivo in vitro, con el fin de restaurar, junto con otras especies habituales, ciertos tramos de los bosques de ribera españoles, que constituyen uno de los ecosistemas naturales más agredidos en nuestro país.

REFERENCIAS

- ALCARAZ, F. y varios – *La vegetación de España*. Alcalá de Henares: Eds. M. Peinado y S. Rivas-Martínez, 1987. (Colección Aula Abierta).
- ALLEWELDT, G. y POSSINGHAM, J. V. – *Progress in grapevine breeding*. «Theoret. Appl. Genet». Nº 75 (1988) p. 669-673.
- ANZANI, R.; FAILLA, O.; SCIENZA, A. y DE MICHELI, L. – *Individuazione e conservazione del germoplasma di vite selvatica («Vitis vinifera silvestris») in Italia*. «Vignevigne». Nº 6 (1993) p. 51-60.
- ARNOLD, C. – *Ecologie de la vigne sauvage, «Vitis vinifera L. Sp sylvestris» (Gmelin) Hegi, dans les forêts alluviales et colluviales d'Europe*. Suiza: Univ. Neuchâtel, 1999. Tesis Doctoral.
- BOCK – *Von der krafft und würckung der wild weinreben*. 1546.
- CHARRIER, A. – *La conservation des espèces sauvages progénitrices des plantes cultivées: enjeux, methodologies et application*. «La conservation des espèces sauvages progénitrices des plantes cultivées. Rencontres environnement». Nº 8 (1991) p. 20-24.
- CLEMENTE y RUBIO, S. R. – *Ensayo sobre las variedades de vid que vegetan en Andalucía*. Madrid: Imp. Villalpando, 1807.
- DE LA BLANCHÈRE, H. – *Les ravageurs des verges et des vignes. Moyens de les combattre suivis d'une étude sur le Phylloxera*. Paris: J. Rothschild Editeur, 1876.
- DIOSCORIDES, S. I. – «Peri hyles iatrikes logoi hex» (Materia Médica). In FONT QUER, P. – *Plantas medicinales*. Barcelona: Ed. Labor, 1993, p. 469.

- GRAY, D. J. y MEREDITH, C. P. – «Grape». In *Biotechnology of Perennial Fruit Crops*. Bristol: Hammerschlag y Litz, CAB International, 1992.
- HEGI, G. – «Vitis». In *Illustrierte Flora con Mitteleuropa*. München: Karl Hansen Verlag, 1925, p. 372-398.
- ISSLER, E. – *La vigne sauvage des forêts de la vallée rhénane est elle en voie de disparition?* «Bull. Assoc. Philomat». Vol. 8, nº 5 (1938) p. 413-416.
- JACQUIN, N. J. – *Icones plantarum rariorum*. Vindobonae, 1781-93.
- KLEEBERGER, K. – *Die Wildrebe im Stadtpark unter Naturschutz*. «Heimatblätter für Ludwigshafen am Rhein und Umgebung». Vol. 29, nº14 (1940) p. 1-4.
- LAGUNA, A. – *Pedacio Dioscórides Anazarbeo, a cerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*. Salamanca, 1570.
- LÁZARO, B. – *Compendio de la flora española*. Madrid: Librería de Hernando y Compañía, 1896. Tomo 2.
- LINNEO, C. – *Parte práctica de Botánica del Caballero Carlos Linneo*. Traducida del Latín al castellano por D. Antonio Palau. Madrid: Imprenta Real, 1785.
- OCETE, R. y LARA, M. – *Consideraciones sobre la ausencia de síntomas de ataque por filoxera en poblaciones autóctonas de «Vitis vinifera silvestris» (Gmelin) Hegi*. «Bol. San. Veg. Plagas». Vol. 20, nº 3 (1994) p. 631-636.
- OCETE, R.; DEL TÍO, R. y LARA, M. – *Estado fitosanitario de las poblaciones de «Vitis vinifera silvestris» (Gmelin) Hegi en el área de Despeñaperros y Río Rumbero (Sierra Morena)*. «Viticultura/Enología Profesional». Nº 35 (1994) p. 7-10.
- OCETE, R.; DEL TÍO, R. y LARA, M. – *Les parasites des populations de la vigne sylvestre, «Vitis vinifera silvestris» (Gmelin) Hegi, des Pyrénées Atlantiques (France)*. «Vitis». Vol. 34, nº 3 (1995) p. 191-192.
- OCETE, R.; LÓPEZ, M. A. y CANTOS, M. – *Características ampelográficas, ecológicas y sanitarias de las poblaciones de vid silvestre del suroeste de la provincia de Badajoz*. In «XXI Jornadas de Viticultura y Enología Tierra de Barros». 1999, p. 19-30.
- OCETE, R.; LÓPEZ, M. A.; PÉREZ, M. A. y LARA, M. – «Consideraciones sobre la aportación de las vides silvestres europeas, «Vitis vinifera sylvestris» (Gmelin) Hegi, al desarrollo de la viticultura». In *Actas del I Encuentro de Historiadores de la vitivinicultura española*. Puerto de Santa María : Ayuntamiento, 2000.
- OCETE, R.; LÓPEZ, M. A.; PÉREZ, M. A.; ARNOLD, C. y FERRAGUT, F. – *Prospección de los artrópodos fitófagos, auxiliares y enfermedades en poblaciones europeas de vid silvestre, «Vitis vinifera» L. subesp. «sylvestris» (Gmelin) Hegi*. «Bol. San. Veg. Plagas». Vol. 26, nº 2 (2000) p. 173-186.
- OCETE, R.; LÓPEZ, M. A.; PÉREZ, M. A.; DEL TÍO, R. y LARA, M. – *Las poblaciones españolas de vid silvestre*. «Agrícola». Nº 3 (1999) p. 1-52.
- OCETE, R.; RIVERO, S.; VACA, R.; LÓPEZ, M. A. y MENDIOLA, J. A. – «Resumen de las características sanitarias, agronómicas y enológicas de la vid silvestre, «Vitis vinifera» L. subesp. «sylvestris» (Gmelin) Hegi como aval para la conservación de sus poblaciones». In *XXII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros*. 2000, p. 41-50.

- OCETE, R.; ROMERO, M. y LARA, M. – *Localización y características fitosanitarias de una población de «Vitis vinifera sylvestris» (Gmelin) Hegi en el Alentejo (Portugal)*. «Avances en Entomología Ibérica». 1995, p. 449-454.
- OIV – *Código 462 de los caracteres descriptivos de las variedades y especies de Vitis*. Paris: Ed. A. Dendon, 1983.
- PARDO SASTRÓN, J. – *Catálogo de las plantas de Torrecilla de Alcañiz*. Zaragoza, 1902.
- PIRONE, G. – *Alberi, arbusti e liane d'Abruzzo*. Penne: Cogecstre Edizioni, 1995.
- QUER, J. – *Continuación de la Flora Española ó Historia de las plantas de España*. Madrid: Joaquín Ibarra. Impresor de Cámara de S.M., 1784.
- RIVAS-GODAY, S. – *Vegetación y flórla de la cuenca extremeña del Guadiana. (Vegetación y flórla de la provincia de Badajoz)*. Madrid: Publ. Excelentísima Diputación Prov. Badajoz, 1964.
- RIVERA, D. y WALKER, M. J. – *A review of paleobotanical findings of early «Vitis» in the Mediterranean and on the origin of cultivated grape-vines, with special reference to new pointers to prehistoric exploitation in the Western Mediterranean*. «Rev. of Paleobotany». N° 6 (1989) p. 205-237.
- SCHAUMANN, F. – *Berichte über die Verwendung der «Wildrebe Vitis vinifera» L. Var. «silvestris» Gmelin*. «Die Wein-Wissenschaft». N° 26 (1971) p. 212-218.
- SCHUMANN, F. – *Untersuchung an Wildreben in Deutschland*. «Vitis». N° 13 (1974) p. 198-205.
- SZEGEDI, E. – *A review of the use of thermotherapy in viticulture to eliminate pathogens and pest from propagating material*. «Pest. Sci.». Vol. 45, n° 3 (1995) p. 285-286.
- TERPÓ, A. – *The carpological examination of wild-growing vine species of Hungary I*. «Botanica Academiae Scientiarum Hungaricae». Vol. 2, n° 1-2 (1976) p. 247-274.
- ZIMMERMANN, J. – *Die Bedeutung der wildrebe («Vitis silvestris» Gmel.)*. «Wein-Wiss». N° 8 (1958) p. 79-87.
- ZOHARY, D. y HOPF, M. – «Fruit trees and nuts». In *Domestication of Plants in the Old World*. Oxford: Clarendon Press, 1994.





O ENOTURISMO

María del Rocío Acha Barral *
Mario Trujillo Bolio **

Rutas, museos e itinerarios vitícolas España-Latinoamérica

El presente de nuestra realidad vitivinícola pasa por la revalorización de un concepto enocultural, reforzado en el último siglo por términos como ruta, museo o itinerario vitivinícola.

En este sentido esta comunicación plantea dos grandes bloques temáticos, que son: por un lado el análisis de la situación de las rutas, museos e itinerarios vitivinícolas en el ámbito español, y por otro el análisis de estos itinerarios en América Latina, ceñidos en este caso a los territorios de México y Chile, dos ejemplos que permiten analizar las rutas del vino en el subcontinente americano.

1. RUTAS DEL VINO EN ESPAÑA

Las rutas del vino entendidas como tales, son un fenómeno relativamente reciente en España. La gran tradición vitivinícola de este país ha permitido la creación histórica de unos itinerarios vinícolas que nos remontan varios siglos atrás, pero las únicas rutas que en la actualidad están reconocidas dentro de un marco europeo de señalética, gestión y promoción (proyecto europeo Dyonisios), amparadas por la Asociación española de ciudades del vino ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino), y que participan del apoyo del Consejo Europeo del Turismo del Vino de Recevin (Red Europea de Ciudades del Vino), estando candidatas a formar parte de la Marca española "Rutas del Vino", promovida por la Secretaría General de Turismo española, son: La Ruta del Vino de la Denominación de Origen Rías Baixas y la Ruta del Vino de la Denominación de Origen Utiel-Requena (ver mapa).

* Directora de la Red de Museos del Ilmo. Ayuntamiento de Cambados, Pontevedra, España.

** Profesor de CIESAS. Centro Superior de Antropología Social de México.

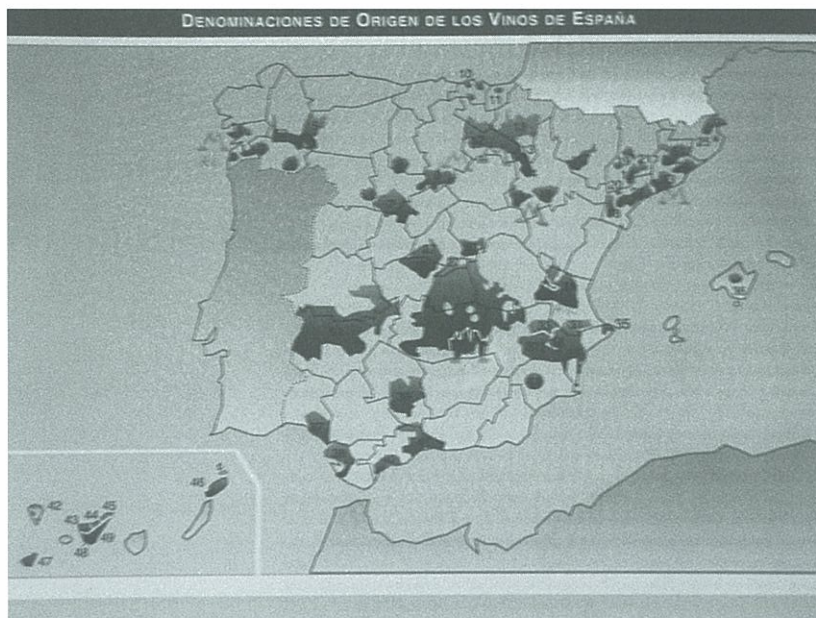


Figura 1. Mapa de Denominaciones, Rutas y Museos del Vino de España

La ruta del vino de la Denominación de Origen Rías Baixas fue la primera. Se crea en el año 1995 en el seno de esta denominación de origen pontevedresa. La ruta comprende tres de las cinco subzonas de las que en la actualidad componen la Denominación de Origen, y que son: O Salnés, O Condado de Tea y O Rosal.

A través de ellas se busca el hilo conductor que establezca el contacto directo entre el visitante y el mundo vitivinícola, uniéndolo directamente a la riqueza monumental y paisajística y a todo el patrimonio cultural-enológico. Para ello se hace una división en dos grandes ramales: el monumental y el enológico, con una señalización básica en placas verdes y marrones que identifican los contenidos, una serie de servicios personalizados y una promoción especial en materia enoturística. (Acha Barral, 1998, p. 213).

La otra ruta del vino reconocida oficialmente es la de la Denominación de Origen Utiel-Requena, en la comunidad valenciana.

El planteamiento de señalética, gestión y promoción sigue los mismos parámetros de la de Rías Baixas, marcando como puntos de partida la difusión tanto de sus vinos y cultura, como de los atractivos turísticos, arquitectónicos, culturales, gastronómicos y naturales, con los que puede ofrecer al visitante una amplia oferta de ocio (ver Boletín ACEVIN, nº 6).

En la actualidad existen unos proyectos que se transformarán pronto en reali-

dad enoturística en las zonas de: La Mancha y Valdepeñas, Montilla y Vilafranca del Penedés y Sant Sadurni D'Anoia.

El proyecto de ruta del vino en la Mancha y Valdepeñas engloba seis localidades castellano-manchegas de dos denominaciones de origen. Los municipios de Alcázar de San Juan, Pedro Muñoz, Socuéllanos, Tomelloso, Valdepeñas y Villarobledo integran este proyecto basado en dos pilares fundamentales: la gestión estratégica de las Rutas del Vino y el diseño, desarrollo y promoción de actividades y productos turísticos ligados a las rutas.

El caso de la Ruta del vino de Montilla (Córdoba-Andalucía), tiene las mismas líneas directrices que la anterior, aunque su apuesta es local, y el proyecto está basado esencialmente en la participación ciudadana, a diferencia del proyecto que Vilafranca y Sant S'Adurni están creando en la comunidad catalana para poner en marcha la ruta del vino y del cava en Vilafranca del Penedés y Sant S'Adurni D'Anoia, que plantea cuatro itinerarios que recorren todos los municipios de esta comarca y dos circuitos urbanos para las dos ciudades (ver Boletín ACEVIN, nº 6).

2. MUSEOS DEL VINO EN ESPAÑA

Uno de los reclamos culturales más importantes de los itinerarios enoturísticos son los museos del vino. Estas instituciones consiguen con sus servicios y actuaciones materializar el concepto de vino como sinónimo de identificación cultural, o lo que es lo mismo trabajar en pro de la conservación, investigación, exhibición y difusión vitivinícola.

Respetando el concepto de institución museística y obviando el fenómeno emergente de exposición elevada al grado de museo, se puede afirmar que en España responden a estas características los siguientes ejemplos:

- El Museo de Vilafranca. Barcelona;
- El Museo del Vino de la Rioja;
- El Museo Provincial del Vino de Valladolid. Castillo de Peñafiel;
- El Museo del Vino de Valdepeñas. Ciudad Real;
- El Museo Etnográfico e do Viño de Cambados. Pontevedra.

El Museo más antiguo es el de Vilafranca del Penedés, situado en el Palacio de los Comptes-Reis, siglos XII-XIII, en el barrio antiguo de la ciudad. Inaugurado en 1945 ha sido uno de los referentes históricos de museo del vino, ya que desde sus orígenes planteó la idea del coleccionismo expositivo como un servicio público al que era necesario acompañar la investigación y la difusión. Cuenta con once salas de exposición, archivo documental y de imágenes, biblioteca, hemeroteca, auditorium, forum... así como una taberna decimonónica para degustar los vinos del

Penedés, todo lo cual, unido a su rico material, han hecho de él en su momento, uno de los mejores de Europa en esta especialidad.

A diferencia del de Vilafranca, el Museo del vino de la Rioja surge como complemento de la Estación Enológica de Haro, cumpliendo así la Real Orden del Reglamento de las Estaciones Enológicas donde se establecía que debía existir un museo. En un principio respondió a unas concepciones de exposición permanente, pero el paso del tiempo y las nuevas concepciones museológicas hicieron que se replantease y se lo dotase de los servicios necesarios para convertirlo en museo.

Entre las experiencias más actuales están el Museo del Vino de Peñafiel y el Museo del Vino de Valdepeñas. El primero ubicado en uno de los enclaves más esplendorosos de las tierras vallisoletanas como es el castillo de Peñafiel y el segundo, en uno de los referentes más clásicos de bodega de Valdepeñas como es la Bodega de Leocadio Morales de 1901. Los dos responden a un concepto actual de museo que combina tradición e innovación para profundizar en todos los aspectos relacionados con el mundo del vino y los dos nacen como claros ejemplos de museos innovadores que tienen muy clara su apuesta en el mundo del enoturismo (ver ilustración nº2).



Figura 2. Museo del Vino de Peñafiel. Valladolid

El último ejemplo de museo del vino en España es el Museo Etnográfico e do Viño de Cambados en Pontevedra. Primero en el territorio Gallego y referente cultural por excelencia de la Ruta del Vino de la Denominación de Origen Rías Baixas. Está ubicado en la antigua casa rectoral de Santa Mariña Dózo y además de intentar dar respuesta a todas las necesidades museísticas y turísticas de los casos anteriores, a través de sus instalaciones y servicios, ha apostado por políticas turístico-culturales de integración social, tal es el caso de los dispositivos espe-



Figura 3. Museo del Vino de Cambados

ciales para invidentes a través de sistemas de braille incluidos en si discurso museístico, planteando con ello nuevas vías para el conocimiento y difusión en los itinerarios vitivinícolas (ver ilustración).

Finalmente debe tenerse en cuenta la especial apuesta que está haciendo la Unesco dentro de los itinerarios vitivinícolas, avalando rutas como la Ruta de los Museos del Vino Unesco Aragón, con la finalidad de fomentar y difundir el Monasterio de Veruela (Denominación de Origen Campo de Borja) y el Monasterios de Piedra (Denominación de Origen Calatayud) en sus vertientes cultural y natural (véase Boletín Informativo Unesco Aragón, nº 9).

3. LAS RUTAS DEL VINO EN EL NORTE DE AMÉRICA LATINA

El recorrido se puede iniciar con la propia situación geográfica que guarda la viticultura del continente Americano a partir de lo que se conoce la Isotherma de 20 grados centígrados Paralelo 25 grados y la Isotherma 10 grados Paralelo 50 (véase Mapa 1). Así podemos distinguir que las rutas del vino en México están enmarcadas precisamente en el paralelo de 25 grados y en la Isotherma de 20 grados centígrados. Es en esta perspectiva que podemos decir que el país cuenta con algunas zonas vinícolas que se diferencian en la parte norte en la península de

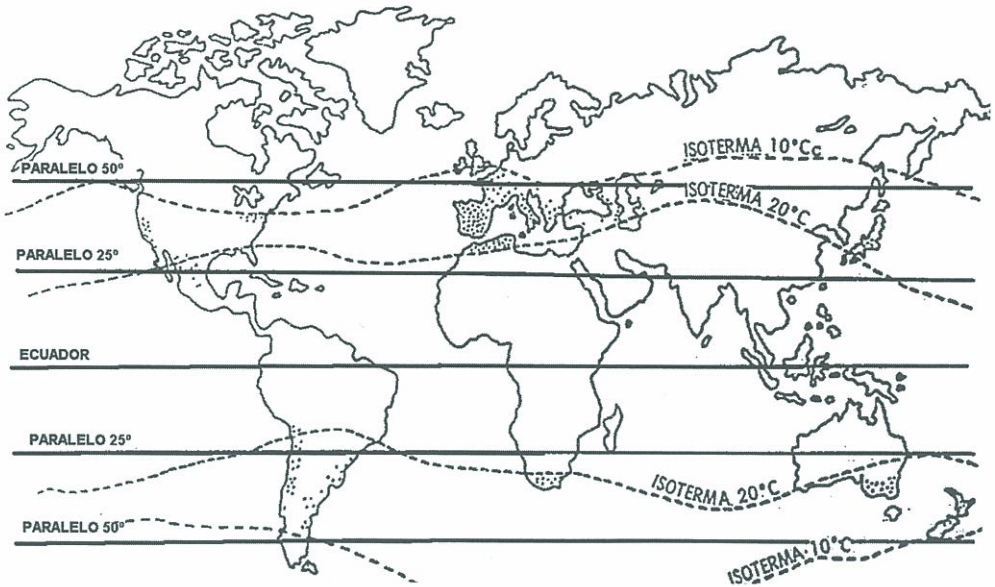


Figura 4. Mapa 1

Baja California, como en los estados de Coahuila – en Parras –, Chihuahua – Delicias –, Durango – La Laguna – y Sonora – en Caborca. El antecedente inmediato de la cultura enológica en la región se inicia desde el siglo XVIII a partir del cultivo de la vid y la producción artesanal de vino que realizaban las órdenes religiosas como la misión de San Gabriel en 1775 y la del padre franciscano fray Junípero Serra en 1789 con las 21 misiones que se fundaron entre San Diego y Sonora. (Morales, p. 23-25). En cuanto a las rutas del vino que se diferencian en el México central éstas empiezan a desarrollarse entre fines del siglo XIX y todo el siglo XX con el desarrollo de zonas vinícolas particularmente en los estados de Aguascalientes, Queretaro y Zacatecas (ver mapa de las zonas vitícolas de México).

Puede decirse que la vitivinicultura mexicana comenzó propiamente a tener presencia en el último cuarto del siglo XIX luego de la participación de los empresarios Francisco de Andonegui y Miguel Ormat. En Ensenada, Baja California, desde 1888 éstos empresarios pasaron a cultivar vides y, al poco tiempo, establecieron las Bodegas de Santo Tomás con vinos tintos Barbera y Valdepeñas, y el blanco Chenin Blanc. Algo parecido sucede en el estado de Coahuila en donde se instalaron otros tantos empresarios como el fabricante norteamericano Evaristo Madero que importó ricas variedades de uvas de Europa e instauró campos de cultivo de la vid y funda también las Bodegas San Lorenzo. Algo similar hizo el cosechero Antonio Perelli-Minetti de origen italiano-norteamericano en el rancho El Fresno

en Torreón que contó con 400 hectáreas de vid de varias variedades como Zinfandel, Petit Sirah, Tokay y Málaga (Morales, p. 25). Sin embargo, no es hasta finales de la década de 1930 con la presencia de varios empresarios vinateros, cuando adquiere fuerza la agroindustria vinatera mexicana. Este proceso logra diferenciarse con la compañía promovida por el italiano Angel Cetto y la empresa Vinícola Regional asentadas las dos en el Valle de Guadalupe en el norte peninsular de Baja California (véase mapa). Hay que decir también, que es después de la Segunda Guerra Mundial cuando la vitivinicultura mexicana adquiere especial desarrollo y se fortalece a partir de la participación de las bodegas Marqués de Aguayo, Santo Tomás, Del Vesubio, Murúa, Tanamá, de Delicias, Cetto, San Valentín, La Providencia, Antiguas Bodegas de Perote, Casa Madero, Vinícola del Vergel, El Rosario, San Lorenzo y Vinícola Regional, las cuales se organizan para constituir la Asociación Nacional de Vitivinicultores de México. A lo anterior, habría que agregarle en las últimas décadas del siglo XX la proliferación de viñedos y productores de vino en el centro de México particularmente en los estados de Aguascalientes, Querétaro y Zacatecas.

A mediados de la década de 1950 donde se observa la activa participación de otras tantas empresas vitivinícolas en el mercado mexicano, como fueron los casos de las Bodegas Capellanía, Rancho Viejo, Batopilas, California, Compañía Destiladora Testamentaria de Miguel Perriño, La Madrileña, Agencia Madero, Cinzano de México, Distribuidora de Productos Mexicanos, Vinícola de Saltillo, Vinícola de Tecate y el grupo de Aguascalientes Nazario Ortiz Garza.

Sin duda, es en el estado Baja California Norte donde se ha podido consolidar la principal zona de viñedos y una prestigiosa producción de vinos mexicanos. Lo anterior se debe a dos factores que pueden considerarse como definitorios en este proceso. El primero, tiene que ver con el fenómeno migratorio a través de la llegada a la región de cosecheros y productores españoles e italianos que promovieron nuevas técnicas, así como la emergencia de una nueva generación de empresarios mexicanos que se han preocupado por fabricar vinos con prestigio a nivel internacional. El segundo aspecto que se debe tener en cuenta es el referido a las condiciones atmosféricas por tener la zona vitivinícola de Baja California un peculiar clima mediterráneo y lluvias escasa, lo cual permite la producción de vinos tintos de buena calidad sobresaliendo los de la variedad Cabernet Sauvignon que elaboran las firmas Monte Xanic, Don Angel de L. A. Cetto y Chataeu Camou, y que son dirigidos al mercado interno y a la exportación (ver mapa de zona vitícola de Baja California). En el noreste mexicano también podemos diferenciar otras tantas regiones vitivinícolas ubicadas en los estados de Sonora, Coahuila y Chihuahua, dedicadas a la elaboración de vinos y, de manera significativa, a la producción de brandy para el mercado interno que ha realizado la casa Domecq.



Figura 5. Mapa de las zonas vitícolas de México

En el centro de México se fortalecieron desde la década de 1950 otras comarcas vitivinícolas de gran importancia en zonas ubicadas en los estados de Zacatecas, en Querétaro que particularmente produce tintos, blancos y cava como el Sala Vivé de la casa catalana Freixenet y también, en el estado de Aguascalientes en donde la producción de vinos licorosos y brandy ha trascendido no tan sólo para el consumo interno sino también para el mercado exterior (ver mapa).

4. LAS RUTAS DEL VINO EN SUDAMÉRICA Y LA VITIVINICULTURA CHILENA

En Sudamérica a lo largo de los siglos XVIII, XIX y XX se desarrollaron importantes regiones de viñedos que geográficamente abarcan un significativo espacio en la producción de vinos a nivel mundial. Si nos ubicamos a partir del paralelo de 25 grados y entre las isotermas 25 grados y la de 10 grados centígrados, el recorrido por las rutas del vino inician desde las zonas agrícolas de Perú productoras de aguardiente de uva que se conoce como pisco y chicha. También se manifiesta en las zonas templadas de Brasil con viñedos y producción de vinos blancos y tintos como resultado de la emigración portuguesa, italiana, española, y francesa (Amerine y Singleton 1075, pp. 265-266). No obstante, hay que subrayar que en

el cono sur sobresalen tres destacadas regiones productoras de vinos de buena calidad. En Uruguay la vitivinicultura cobró presencia desde el siglo XIX a partir de la tradición de migrantes españoles que cultivaron la vid y pasaron a elaborar vino de calidad. Como lo han demostrado Estela Frutos y Alcides Beretta en su estudio sobre el vino en Uruguay la extensión de los viñedos y la producción del vino con fines comerciales se da en el norte y sur del país y particularmente en las zonas de Colón, Montevideo y Canelones. Su producción a una mayor escala se remonta a partir de la década de 1860 con la emigración francesa e italiana y la participación de empresarios bodegueros como Pablo Varzi, Luis Bonatti, Francisco Piria que le dan persistencia a la vitivinicultura uruguaya. Ya en el transcurso del siglo XX la constante inmigración italiana al Uruguay permitió que la vitivinicultura del país lograra una transformación profunda en las estructuras productivas, industriales y comerciales para el mercado nacional e internacional con la emergencia de bodegas Pons, Sixto Bonomi, y Alegresa (Frutos y Beretta, 1999, p. 16-33).

Algo parecido podría decirse de Argentina, que desde fines del siglo XVIII logró evolucionar una región productora de aguardiente de uva a partir de la ruta surandina de Cuyo, San Juan, La Rioja y en los valles norteños de Salta y Jujuy cuyos caldos iban dirigidos fundamentalmente a las minas del Potosí. Asimismo, en el transcurso del siglo XIX logra conformarse una región vitivinícola argentina precisamente en la provincia de Mendoza que dirigió su producción de vinos al mercado consumidor de Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe.

Si bien regiones vitivinícolas mencionadas son fundamentales dentro de la vitivinícola de América Latina, hemos querido darle un matiz especial al significado que particularmente tiene el vino en Chile, en su historia y su presencia en la elaboración de los buenos vinos en América, ocupando en la actualidad un lugar destacado. Lo anterior se puede constatar en el alcance vitivinícola que históricamente se ha tenido en los fértiles valles centrales como Aconcagua – que destacaba por ser zona de aguardiente –, Valparaíso, Santiago, Curicó, Talca, Rapel y Colchagua. En este entorno geográfico desde el siglo XIX pudo evolucionar una oligarquía que se ocupó en el cultivo de la viña y del establecimiento de bodegas para vinos blancos y tintos en otras regiones de los valles de Chile como Concepción, Coquimbo, Maule y Maipo las cuales han tenido pervivencia hasta nuestros días (ver mapa). Un factor importantes de la producción vinatera en Chile es la migración del norte de España del país Vasco, Galicia y Navarra como fueron los casos de los Correa, Ossa, Errázuriz, los Subercaseaux y Concha y Toro quienes, junto con otros empresarios chilenos sentaron, las bases para una vitivinicultura nacional desde finales del siglo XVIII (Del Pozo, p. 77). La epidemia de la filoxera en Europa y el que no hubiesen sido contagiadas las vides en Chile propició la migración de europeos especializados en la vitivinicultura. Aunque algunos franceses como Joseph Bertrand arriba a Chile a principios de la segunda mitad del siglo XIX, es en las décadas de 1870 y

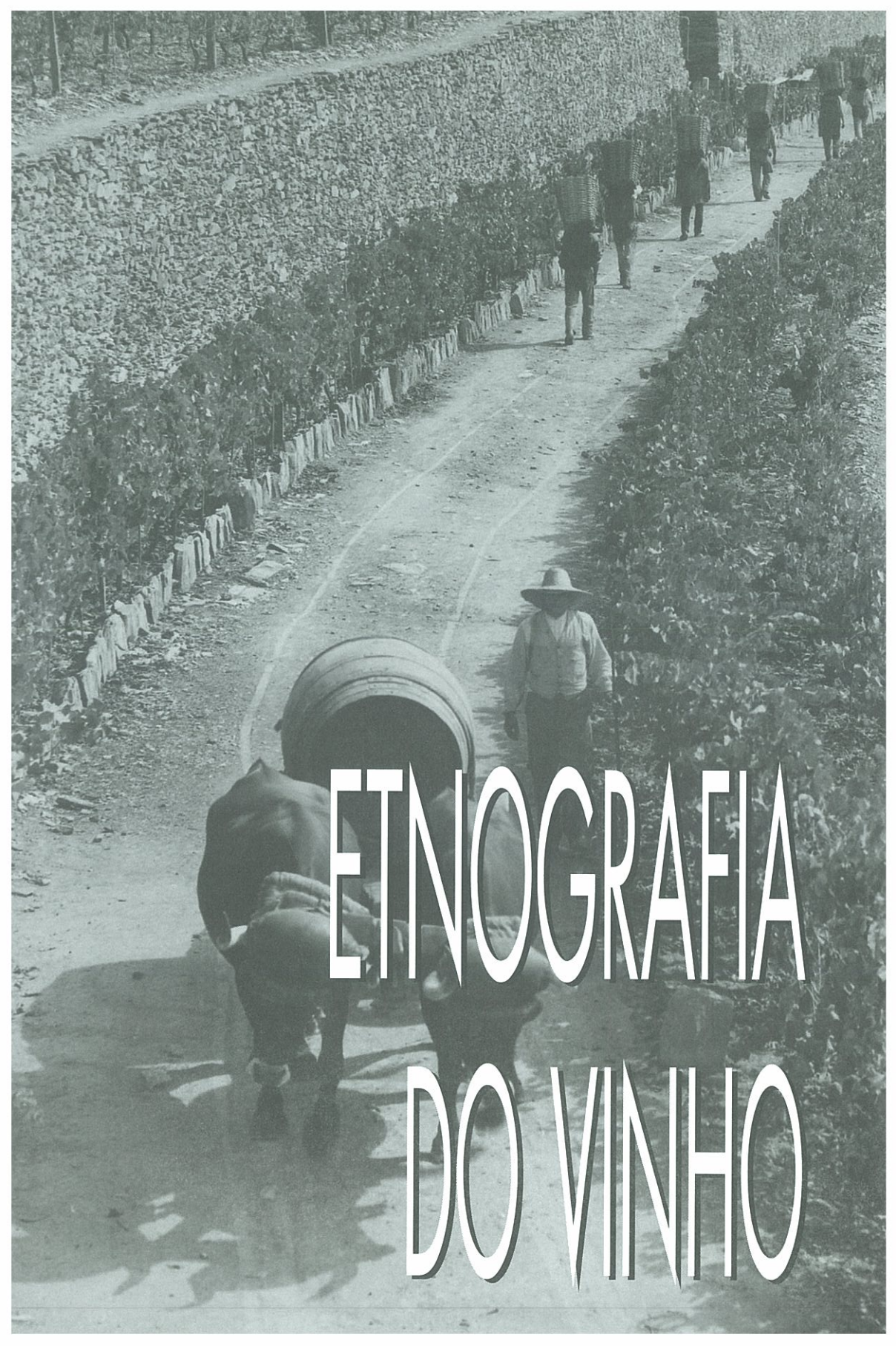
1880 con la llegada de técnicos franceses e italianos empleados por vinateros chilenos – como fue el caso de Francisco Undurraga Vicuña que se distinguió por contratar a los franceses Pressac y Dalbaie –, o del arribo del bodeguero catalán Juan Mitjans, quienes contribuyeron a que la vitivinicultura en Chile adquiriera forma propia tanto la plantación de cepas para vinos tintos y blancos como Pinot, Cot, Cabernet, Gamet y Semillon, Moscatel y Sauvignon, como la comercialización del vino embotellado. Otro aspecto importante en el desarrollo de la vitivinicultura chilena es la fusión de capitales europeos y locales para la formación de compañías. Ejemplo de lo anterior fueron las alianzas entre familias empresariales como Subercaseux y Mercado, o bien, los Concha y Toro con Subercaseux. Estas firmas tuvieron una presencia significativa en la extensión del cultivo de las viñas, así como en el fortalecimiento de un mercado interno de vinos y licores.

Ya a principios del siglo XX en las regiones del vino chileno sobresalen otros cosechadores y bodegueros de origen europeo, como los catalanes José Mir, Antonio Rabat Roch, Daniel Guell, el mallorquino Lorenzo Reus, los franceses Elías Bruguére y Jorge Broquaire, como de italianos José CanepaVacarezza, Pedro Pavone y Pietro de Martino (Del Pozo, p. 112). Las principales casas y firmas que despuntaron desde la década de 1940 como la Viña La Fortuna, Ochagavía, y San Carlos y, sobre todo otras también importantes que, hoy en día tienen reconocimiento a nivel mundial como Viña Tarapacá ex Zavala, Sociedad Concha y Toro, Santa Elena, Santa Rita, Urmenta, Canepa. Todo lo anterior ha permitido que la vitivinicultura chilena adquiriera gran trascendencia al lograr una producción de vinos blancos y tintos de las variedades Merlot, Cabernet Sauvignon que son consumidos a nivel mundial, sea ello en el mercado estadounidense, en varios países latinoamericanos, como en algunas naciones europeas.

BIBLIOGRAFÍA

- Rutas del vino del cava en Cataluña*. Barcelona: Departament de Comerç, Consum y Turisme e Institut Català de la Vinya y el Vi, 1994.
- Ruta de Museos del Vino Unesco Aragón*. «Boletín Informativo del Centro Unesco Aragón». N° 9 (Septiembre 1999).
- Rutas del vino en el Marco de Acevin*. «Boletín Informativo de la Asociación Española de Ciudades del Vino». ACEVIN. N° 6 (Marzo de 2001).
- ACHA BARRAL, María del Rocío – *La Gestión de la Calidad en el Municipio Turístico*. Málaga: Consejería de Turismo y Deporte. Turismo Andaluz, S.A., 1998, p. 213-215.
- AMERINE, M. A. y SINGLENTON, V. L. – *Wine: an Introduction for Americans*. Los Angeles: University of California Press, 1975.
- FRANKEL, Rondi – *Historia del vino de Baja California*. «Vinus». N° 4 (enero-febrero 2000) p. 9-12.

- CONTI, Viviana E. – *Circulación de Vinos y Aguardientes en la zona Surandina (Siglo XIX)*. In «El Comercio de Vinos y Aguardientes Andaluces con América (Siglos XVI-XX)» Universidad de Cádiz: Universidad de Cádiz, 1998.
- FRUTOS, Estela y Alcides Baretta – *Un Siglo de Tradición: Primera Historia de uvas y vinos del Uruguay*. Montevideo: Ed. Aguilar-Fundación Banco de Boston, 1999.
- MORALES, Angel F. – *La cultura del Vino en México*. Monterrey: Ediciones Castillo, 1980.
- SUÁREZ Y FRÍAS, María Cristina – *Una Vendimia Accidentada el Vino*. In «Beber tierra Generosa. Historia de las bebidas alcohólicas en México». 1998.



ETNOGRAFIA DO VINHO

António Cabral *

Jogos populares da vinha e do vinho

1. O trabalho não é um jogo, mas pode dar-lhe origem. Vejam-se os elementos ludoteóricos do quadro seguinte:

Do trabalho ao jogo

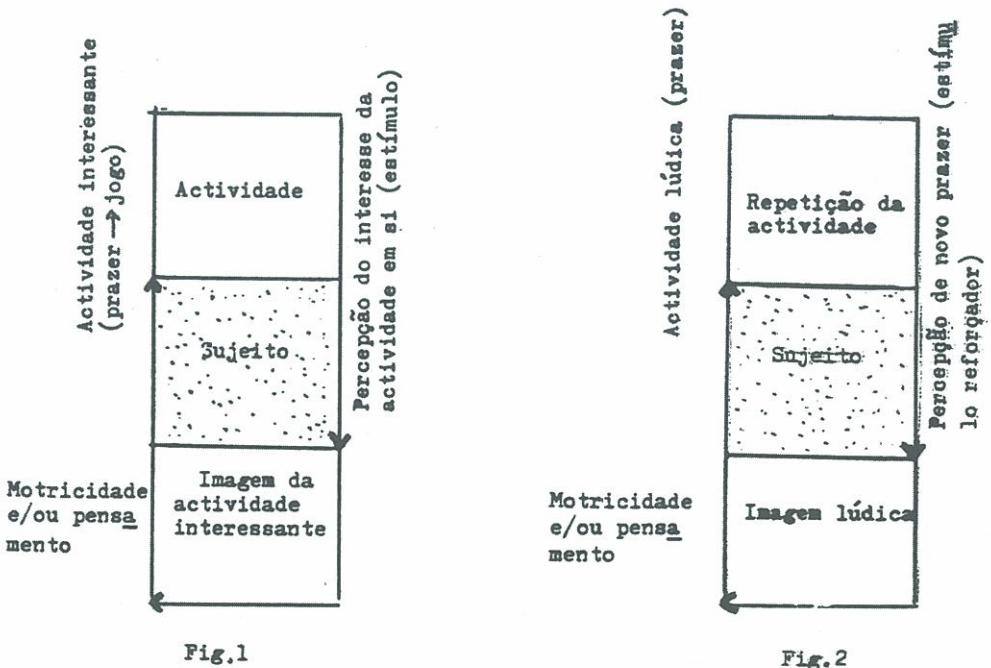


Figura 1: O sujeito percebe uma actividade como interessante (S – estímulo ou motivo) e repete-a (resposta, comportamento – R). Se encontra prazer (reforço), há jogo. Na figura 2 o sujeito apercebe-se de que pode continuar a

achar prazer (S reforçador) e por isso repete a actividade, tantas vezes quantas quiser ou puder, a seu gosto ou segundo regras entretanto estabelecidas.

Qualquer actividade, seja ela caracteristicamente física ou mental, pode constituir-se em ponto de partida. Mas aqui o estímulo é considerado como o equivalente do motivo e não apenas uma modificação energética, interna ou externa; e nele se distinguem duas funções: a impulsiva (o impulso lúdico, de origem orgânica, comum a homens e animais) e a intencional ou direccional (com origem na mente). Uma vez repetida a acção, graças ao interesse que ela em si suscita, o prazer lúdico do sucesso ou vitória pode sobrevir ou não. No caso afirmativo (hipótese da figura 1) a acção é reforçada (jogo confirmado). No caso negativo (jogo liminar) pode repetir-se também, se continuar o interesse, já aliado ao desejo de obtenção de prazer do sucesso. De sublinhar que no decurso das repetições, num jogo completo ou num lance deste, o sucesso pode alternar com o insucesso; e que o sucesso (ou vitória) deve entender-se, na origem de qualquer jogo, como o conseguimento do prazer, sem outro objectivo. Neste momento inicial o factor dominante do jogo é a imitação (mimese), ocorrendo a competição (agôn) entre o ter e o não ter prazer. No jogo a sós o eu desdobra-se em não-eu, assumido como anti-eu e este é representado pelos factores externos do jogo, que são o acaso (sorte), as regras, a táctica e a técnica, em proporções diferentes, conforme a actividade.

Eis em síntese os momentos genético-motivacionais do jogo: actividade (física e/ou mental) – interesse/impulso lúdico intenção – 1.ª actividade repetida – prazer lúdico – 2.ª actividade repetida

Vamos agora exemplificar. Trabalho: atravessar em andas um ribeiro, por não haver ponte ou poldras. Jogo: atravessar em andas, pelo prazer que isso dá. Trabalho: aliviar um terreno de pedras, acertando casualmente num tronco de árvore. Jogo: lançar pedras contra o tronco, tentar acertar-lhe, pelo prazer que isso dá¹.

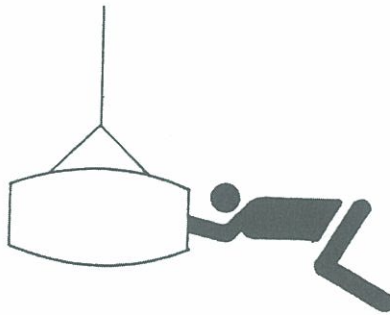
2. Os jogos populares da vinha e do vinho no Alto Douro nasceram como todos os jogos ligados ao trabalho e, dado que nesta região agrícola o labor mais importante e absorvente é o de cultivar as vinhas que produzem o vinho do Porto e um vinho de mesa de boa qualidade, os jogos populares teriam de estar relacionados com essa circunstância. Vou começar por demonstrá-lo num jogo bem representativo que é o do Barril.

¹ Cf. CABRAL, António – *O Jogo no ensino*. Lisboa: Editorial Notícias, 2001, p. 84-86.

BARRIL

Evoca os trabalhos preparatórios das vindimas em que os lavradores, directamente ou socorrendo-se de tanoeiros, consertam as vasilhas para o vinho. Isso acontece normalmente entre meados de Agosto e Setembro e é então natural que o jogo apareça.

Quando as vasilhas estão ainda sem os tampos, o rapazio, feito olhapim das mil e uma habilidades artesanais, descobre o processo de se divertir, enfiando-se por elas dentro, passando e repassando dum lado para o outro. Assim nasce o jogo do barril, cuja história deve ser tão antiga como a destas vasilhas de madeira.



Regras:

1. Usa-se um barril dos que se utilizam para guardar ou transportar vinho, mas sem os dois tampos, e suspende-se a uma altura de cerca de meio metro do solo.
2. Os concorrentes partem da meta, um de cada vez, e terão de passar pelo interior do barril, dele sair totalmente, voltar pelo mesmo caminho e cortar a meta.
3. A distância entre a meta e o barril é da responsabilidade do júri.
4. Vence a prova o que a fizer em menos tempo.

O impulso lúdico com que todos os seres vivos nascem, e não apenas o homem, revela-se a propósito daquelas actividades ou crenças que mais profundas marcas deixam na vida, acontecendo todavia que na criança ele é uma condição de desenvolvimento como a psicologia científica tem acentuado. Iria lá o próprio bebé, antes dos dois anos, adquirir os esquemas sensório-motores de que necessita para transitar de estádio em estádio mental e afectivo, se não brincasse com objectos e situações, com tudo o que o rodeia! A criança na idade simbólica, até cerca dos sete anos, e depois, adquirida a reversibilidade mental, até cerca dos onze/doze anos, prossegue um caminho semelhante. O jogo é necessário não só à vida de relação, mas também ao desenvolvimento individual ou ontogénese. Ao espírito mimético que predomina na criança segue-se uma passagem gradual

ao espírito competitivo, a partir da entrada na adolescência, sem todavia, note-se, o homem perder a tendência para a imitação que é precisamente o que acontece com os jogos ligados ao trabalho.

3. Vejamos numa síntese representativa **alguns jogos populares durienses**

3.1. DE JOVENS E ADULTOS

3.1.1. *Cíclicos*

a) Artísticos (teatrais) em que há mais mimese do que agôn.

Exemplos: Pai da Carne ou Pai da Fatura (em Cheires – Alijó; S. Lourenço – Sabrosa; e Ervedosa – Pesqueira) – típicos de Carnaval. Reza e Trava – de jovens (Lamego) – típico da Quaresma e Páscoa.

b) Físicos. Exemplos: Corrida de Cestos Vindimos (mimese = agôn). Roça ou Espeto (+ agôn).

3.1.2. *De todo o ano*

Barril, Ferro Bacelar, Relha, Varas, Fito, Cepo (+ agôn). Note-se que os quatro primeiros ligam-se a um determinado tempo agrícola, mas a sua dimensão mais competitiva do que mimética generalizou-os para todo o ano, como mais pronunciadamente acontece com os dois últimos.

3.2. INFANTIS

3.2.1. (+ mimese): Bom Barqueiro, Fiar, Potinhos, Céu e Inferno e muitas imitações do trabalho doméstico e rural.

3.2.2. (+ agôn) : Pau na Garrafa, Arcos, Sacos.

De notar que, como acontece com os jogos de jovens e adultos, os agonísticos são os mais codificados.

É necessário reflectir, a propósito dos jogos artísticos e miméticos aqui referidos, nos aspectos simbólicos do jogo praticado por adultos e do que é preferido pelas crianças. Para estas a actividade lúdica integra-se no próprio processo do desenvolvimento e tudo o que elas assumem como modelo advém dum fenómeno de motivação resultante do meio em que vivem. É o caso dum barqueiro no rio, da

imagem duma vindima ou de uma lagarada. A imitação ajuda a adquirir competências mentais, efectivas e motoras (os chamados *skills*), e proporciona a socialização, a aquisição e a consolidação duma cultura. As garrafas, os arcos e os sacos são outros objectos com que se vão familiarizando e com os quais terão de conviver.

Jovens e adultos nos jogos artísticos e não só (alguns também do gosto das crianças, especialmente a Roça, o Barril e as Varas) mais do que pelo gosto de imitarem os mais velhos, ainda que o cumprimento duma tradição revele a tendência imitativa, são impelidos por uma necessidade comunitária, cultural, onde ecoam velhas crenças desencadeados pelo impulso lúdico em manifestações com algo de primitivo e rude, mas sempre graciosas e plenas de humor. Preste-se atenção, por exemplo, ao Pai da Carne ou Pai da Fatura:

Em noite de Terça-Feira Gorda, os rapazes percorrem em grande alarido as ruas da aldeia, gritando: "Ai o meu Pai da Carne, coitadinho, que vai morrer". À frente do préstito, um de padre e outro de sacristão, não faltando velas e um lata-réu a servir de caldeirinha de água benta. Numa padiola conduzem um enorme boneco de palha e trapos, com um falo erecto e abonado, até um largo onde, depois das deixas (testamento), o queimam, a começar pela parte refilona. Apupos, risos e vinho a rodos.

Em princípio a destruição do Pai da Carne não significa mais que o adeus à carne e às farturas, às portas da Quaresma, seus jejuns e abstinência. Mas não poderemos nós ver aqui a freudiana morte do pai, do que é velho e sem préstimo, quando o renovo já se percebe nas vinhas? O jogo popular tem muito que se lhe diga. O simbolismo e o telurismo são marcas dificilmente escamoteáveis.

E o jogo infantil do Pau na Garrafa? Não há dúvida de que é uma forma jocosa e pitoresca de tentar arrolhar uma garrafa, que as crianças tanto vêem em casa, numa taberna ou num café. E os momentos genético-motivacionais do jogo presentem-se aqui por inteiro. Vejamos. Um cordel, com um pau fino de 25 centímetros preso ao meio, põe-se à volta da cintura de uma criança, de maneira a o pau ficar a pender das costas. Por detrás da criança é colocada uma garrafa de pé. O jogo consiste em introduzir o pau pelo gargalo da garrafa, sem o auxílio das mãos.

É facilmente previsível como este jogo popular nasceu. Ao ver arrolhar uma garrafa ou depois de arrolhar ela própria, a criança toma a acção como interessante e repete-a pelo prazer que sente nisso, até que o impulso lúdico lhe desperta a imaginação criativa e concebe um modo característico de jogar com outras crianças, combinando-se a imitação com a competição, a qual se inicia, mesmo a sós, com o desfazer-se de dificuldades.

Bem criativos são alguns jogos da vinha e do vinho. Entre muitos outros, vou apresentar: Ferro Bacelar, Relha, Corrida de Cestos Vindimos e Piriquito, observando desde já que eles dão uma imagem bem prazenteira e viva do trabalho, devendo considerar-se como ocupação lúdico-festiva, uma ocupação tonificante

dos tempos livres que os estudos de antropologia cultural, psicologia e sociologia não podem esquecer, se pretendem uma visão completa do homem duriense. Ainda bem que o trabalho vibra no jogo: sem este a amenizá-lo, tornar-se-ia certamente um ónus insuportável.

FERRO BACELAR

Ferro bacelar ou baceleiro. Usa-se no Douro para plantar o bacelo. Uma das pontas é aguçada para perfurar a terra; a outra é achatada para a atacar, isto é, calcar e aconchegar à raiz.

Não é de estranhar que os jornaleiros, ao fim do trabalho, ou no intervalo deste, criassem um entretém, experimentando atirar o ferro à maior distância possível. Podia mesmo acontecer, durante o plantio, quando um trabalhador o lançasse para outro que dele necessitasse. O bom ou mau jeito, a pouca ou muita força, estariam na origem da motivação para tentar melhor *performance*. Eis duas hipóteses para o nascimento deste jogo que hoje se pratica igualmente com o ferro do monte (ou pau-ferro), sendo as regras as mesmas.



Regras:

1. São quatro as variantes, quanto à posição inicial do ferro que é empunhado, a meio, com uma só mão:

A – o ferro perpendicular ao corpo e entre as pernas, mais ou menos escançadas, segundo o jeito do lançador;

B – o ferro ao alto, paralelo ao corpo, com o braço esticado;

C – o ferro por cima do ombro;

D – o ferro na transversal, junto aos pés.

2. O concorrente lançará o ferro o mais longe que lhe for possível, mas sem mexer os pés, nas variantes A e C.

3. Os lançamentos só são válidos, desde que o ferro bata no chão com uma das pontas e caia para a frente (fazendo chino ou tiro), caso contrário são nulos.

4. Se o quiserem, os concorrentes podem esfregar o meio do ferro com sabão, a fim de a mão deslizar melhor.

RELHA

É um jogo de lançamento como o do ferro bacelar e, tal como ele, liga-se ao trabalho rural. Quando a relha sofre um estrago que lhe tira a serventia, atira-se fora, para qualquer lado ou para um monte de ferro-velho. E é desse atirar, como no caso do ferro, que vai resultar depois a experimentação de força e habilidades. Ligada à charrua, a relha exercia uma função prática; ligada à mão, tem agora uma função lúdica.



Regras:

1. A relha é lançada de uma raia.
2. O lançamento é feito com uma só mão e dentre as pernas.
3. O concorrente pode tomar balanço com os braços, mas não mexer os pés no acto de lançamento.
4. Entre os concorrentes será vencedor o que projectar a relha mais longe. O arremesso pode também ser feito de um dos lados do corpo, com as pernas e os pés juntos.

CORRIDA DE CESTOS VINDIMOS

As vindimas são a maior festa natural do Douro. Trabalha-se e brinca-se, ao mesmo tempo. Um cacho de uvas na mão ou a caminho do lagar é uma promessa. Canta-se à vinda do trabalho; dança-se, à noite, num terreiro, onde se puder dançar; e os próprios instrumentos de trabalho dão origem ao jogo. É o que acontece, por exemplo, com os cestos vindimos, de forma alongada, mais largos em cima do que na base. O jogo começa logo, durante a faina do transporte das uvas às costas. Há por vezes um carregador que, sendo ou fazendo-se valente, quer andar mais depressa do que o outro e, se este não se conforma, nasce o desafio: é o jogo que, depois, pode fazer-se com os cestos vazios.



Regras:

1. Utilizam-se cestos vindimos, mais ou menos iguais e vazios.
2. Usa-se trouxa ou não, como no trabalho, mas as mãos têm de ir a segurar a asa frontal do cesto.
3. Os concorrentes alinham na raia de partida e, a um sinal, partem em direcção a uma meta, vencendo o primeiro que lá chegar.
4. É desclassificado aquele que impedir voluntariamente a corrida de outro, o que retirar as mãos das asas do cesto e o que não mantiver este na posição normal do trabalho.

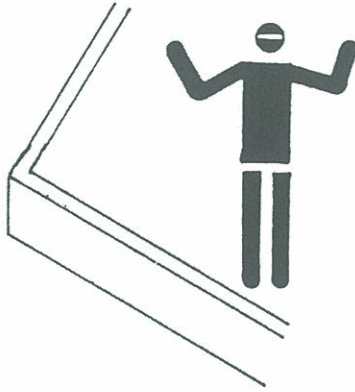
PIRIQUITO

É uma variante da Cabra-Cega. Pratica-se no Douro, sobretudo, e tem como objectivo amenizar o trabalho, para além de o rentabilizar. Jogo típico das vindimas, realiza-se no lagar onde os homens pisam as uvas.

Um dos trabalhadores, por sorteio ou voluntariamente, fica com os olhos vendados. Os restantes afastam-se e vão passando de uns para os outros um pau (cabo de sachola, por exemplo). O que o recebe tem de bater com ele (dizendo: "Piriquito, bate o pau") no bordo do lagar, numa parede ou em qualquer outro sítio, como o tecto, de maneira que o perseguidor possa ouvir e orientar-se. Quando tocar no detentor do pau, fica livre, trocando com ele a venda dos olhos.

O jogo designa-se de «piriquito», por de alguma forma o som do bater repetido do pau se assemelhar ao canto da ave com esse nome?

Os jogos de lagar de vinho tendem a desaparecer, pela razão de que cada vez se fabrica menos vinho em adegas particulares. Os lavradores, tirante algum vinho para consumo familiar (e poucos são já os que assim procedem), vendem as uvas para grandes empresas ou entregam-nas na adega cooperativa de que são sócios, onde as uvas são trituradas por máquinas.



Os quatro jogos anteriores documentam outras tantas fainas vitivinícolas em estações diferentes do ano. Ferro Bacelar – plantação do bacelo, no Inverno; Relha – lavra das vinhas, na Primavera e/ou Verão; Corrida de Cestos Vindimos – vindima, no Outono; Piriquito – lagaradas, também no Outono. Estes dois últimos limitam a festa das vindimas, que se realiza por muitas quintas e aldeias, na qual é hábito as vindimadeiras e homens dos cestos e baldões oferecerem o Ramo ao patrão, havendo música e bailarico depois das filhós (ou filhozes – filhó+z+es). O trabalho e a actividade lúdica andam de mãos dadas.

Apresentamos a seguir, em apêndice, mais cinco jogos cuja ligação à vinha e ao vinho é evidente.

VARAS

Eis um jogo movimentado que exige olho vivo e pé ligeiro. O seu ambiente primitivo é o do trabalho rural. Se, por exemplo, há quatro esteios de vinha que ainda restam num sítio donde muitos outros foram levados, e cinco rapazes se dispõem a ir buscar, cada um seu, está visto que um desses rapazes tem de ficar em branco. Perde, claro. E, se a aposta for a copos, ele tem de pagar, olarila!



Vamos, então, às Regras:

1. Colocam-se diversas varas espetadas no terreno, menos uma do que o número dos concorrentes.
2. Estes alinham a uma distância de 15 metros, de costas voltadas para as varas.
3. Depois do sinal da partida, cada concorrente tenta apoderar-se de uma vara.
4. Fica eliminado o jogador que não conseguir nenhuma.
5. O jogo prossegue, até restar um concorrente que será o vencedor.

CORRIDA DE ARCOS

A roda é das principais invenções do homem e a corrida de arcos anda-lhe naturalmente associada. É fácil de imaginar este jogo, após um caneco, selha ou pipo terem-se desarado: os catraios pegam nos arcos, conduzem-nos, primeiro com as mãos, depois com uma guia, que tanto pode ser um galho de árvore como feita de arame, e aí está o jogo. Hoje, mais do que esses arcos, estão a usar-se os de verga de ferro.



Regras:

1. Os concorrentes, dispendo cada qual do seu arco, alinham no risco de partida.
2. A um sinal do júri, partem, conduzindo sempre o arco com a guia.
3. No caso de o arco tombar, o concorrente coloca-o em posição correcta no local do insucesso e continua a corrida.
4. O percurso desde a linha de partida até à meta é determinado pelo júri.

CORRIDA DE ALMUDES

Ainda me lembro de um rapaz e de uma rapariga que, na minha aldeia, corriam ao desafio, cada qual com o seu caneco de almude cheio de vinho mosto à

cabeça. Toda a vinificação se fazia praticamente na aldeia e, como nem todos os lavradores tinham lagares, junto das suas pipas, eram obrigados a pedi-los de empréstimo, trazendo depois o mosto em dornas e outras vasilhas. Uma destas era (e ainda é) o caneco de almude, feito de lata e com base protectora de madeira. Pois aquele rapaz e aquela rapariga, obedecendo mais ao impulso lúdico (talvez a um impulso afectivo também) do que aos avisos da prudência, puseram-se a correr, desatentos a pedras e tropeções. Até que um deles caiu na rua, entornando o precioso líquido. O trabalho e o jogo contracenavam. As corridas de cântaros de barro têm origem semelhante, na ida e vinda da fonte.



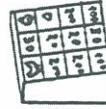
Regras:

1. Só podem usar-se canecos de almude, com uma quantidade igual de água, cada um.
2. Os concorrentes devem ter uma rodilha de pano na cabeça, não podendo segurar o caneco na mão, em circunstância alguma, pois, se isso acontecer, ficam desclassificados.
3. Triunfa, naturalmente, o primeiro que chegar à meta, correctamente.

BURRO

São muitas as variantes, de norte a sul do país. Sempre se utiliza uma caixa (alta, com pernas ou não – Burro de Pé, ou baixa – Burro Deitado) com buracos e/ou zonas demarcadas a que corresponde determinada pontuação. Tradicionalmente, este jogo pratica-se junto das tabernas, servindo o vinho geralmente de prémio. Os chamados matraquecos ou futebol de mesa e as máquinas electrónicas fizeram-no envelhecer, mas ainda resiste em alguns lugares.

Vamos apresentar uma variante, de entre outras que existem no Alto Douro.



Regras:

1. Uma caixa de madeira, quadrangular, inclinada para a frente, com 40 centímetros de lado e 16 quadrículas valorizadas conforme o desenho.
2. O buraco do meio rende 500 pontos para a moeda que lá entrar.
3. O D significa que a moeda que ficar na sua casa dobra a contagem obtida nessa jogada.
4. Se a moeda ficar na casa da caveira, o jogador perde toda a pontuação obtida nessa jogada e nas jogadas anteriores.
5. Se a moeda não passa da casa do burro, o jogador perde a pontuação obtida nessa jogada.
6. O jogo pode ser feito individualmente ou por equipas, sorteando-se a ordem de participação.
7. Cada jogador dispõe de duas moedas por jogada e o jogo termina quando forem obtidos 1.000 pontos que podem ser conseguidos em uma ou em várias jogadas.
8. A distância da linha de lançamento à caixa é de cerca de 4 metros.
9. As moedas que se imobilizarem a tocar (queimar) um dos riscos não contam, mas podem vir a contar, se forem desviadas para dentro de uma casa pela(s) moeda(s) seguinte(s).

FITO

É o jogo mais popular de Portugal. Praticase, de norte a sul, sobretudo nas tardes de Domingo, feriados e dias santos. São duas as modalidades mais em voga: fito pares e fito corrido. Neste último caso, os jogadores, em número par, constituindo duas equipas, correm de um lado para o outro, ao fim de cada jogada em que atiram alternadamente. Na outra modalidade, a mais popular, há dois jogadores de um lado e dois do outro. A partida consta, geralmente, de três jogos, valendo, também geralmente, para os vencedores um copo de vinho. É uma forma simples e não cansativa de os homens se distraírem ao Domingo,

esquecendo com o entusiasmo do jogo o trabalho e as preocupações dos outros dias. O fito tem origem no trabalho rural: primeiro atira-se com uma pedra, que estorva o cultivo, para a borda do campo; depois, ao atirá-la, tenta-se acertar com ela em qualquer coisa; finalmente, achando-se graça ao atirar da pedra a um alvo, cai-se no jogo. Origem semelhante têm muitos outros jogos populares.



Regras:

1. Duas equipas de dois jogadores cada uma, colocando-se atrás de cada pino dois adversários.
2. A distância entre os pinos é de cerca de vinte metros e as malhas são de ferro, com um diâmetro de dez centímetros, aproximadamente, e uma espessura de um centímetro, também aproximadamente.
3. Os concorrentes ou o júri, este no caso de haver eliminatórias, podem adaptar a distância às características do local (nunca aquém de doze metros) e, se as malhas não forem rigorosamente iguais, sorteá-las. Por vezes, aceita-se que cada concorrente jogue com malha própria.
4. Os pinos são de ferro – altura e diâmetro da base com cerca de treze e dois e meio centímetros, respectivamente. A base pode ser mais saliente, a fim de o pino se endireitar com mais facilidade.
5. Os jogadores atiram ao pino, alternadamente, e começa o jogador que fizer o ponto na jogada preparatória.
6. Cada ponto (malha mais próxima do pino) vale três e cada carada (derrube de pino) vale seis.
7. No caso de haver mais de duas equipas, cada eliminatória tem três jogos.
8. O Jogo acaba aos quinze de cima – trinta pontos.

Apoiaram a edição deste número da revista

DOURO – Estudos & Documentos

Instituto do Vinho do Porto

Reitoria da Universidade do Porto

Reitoria da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Fundação para a Ciência e a Tecnologia (Apoio do Programa Operacional Ciência,
Tecnologia, Inovação do Quadro Comunitário de Apoio III)

Faculdade de Letras da Universidade do Porto

Governo Civil do Porto

José Vanzeller de Serpa Pimentel

Quinta do Infantado



O Douro junto à Régua. Gravura: J. Pedrozo, ca. 1875.

Boletim de Assinatura a enviar ao GEHVID – Faculdade de Letras da Universidade do Porto • Apartado 55038 • 4051-452 PORTO Codex

DOURO Estudos & Documentos

Assinante individual (17,46 €/2 números)

Nome:

Morada:

Tel: Fax: N° contribuinte:

Profissão: Instituição:

Assinante institucional (19,96 €/2 números)

Nome:

Morada:

Tel: Fax: N° contribuinte:

N° de exemplares que deseja assinar:

Junto envio cheque n° do Banco
no valor de à ordem do Centro Leonardo Coimbra – Faculdade de Letras da
Universidade do Porto (GEHVID), para assinatura individual/institucional (riscar o que não interessa) dos
n°s a revista **DOURO – Estudos & Documentos**.



Grupo de Estudos de História
da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto